BRINKMANN®



CHARCOAL SMOKER AND GRILL



FUMOIR ET BARBECUE AU CHARBON DE BOIS ET GRIL



AHUMADOR DE CARBÓN Y PARRILLA

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE ET D'UTILISATION
INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE Y USO

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
CONSERVER CETTE NOTICE POUR RÉFÉRENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

OWNER'S MANUAL / GUIDE D'UTILISATION / MANUAL DEL PROPIETARIO

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVIS À L'INSTALLATEUR:

REMETTRE CETTE NOTICE AU PROPRIÉTAIRE POUR QU'IL PUISSE S'Y RÉFÉRER PLUS TARD.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.



⚠ WARNING

READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY OR PROPERTY DAMAGE

⚠ AVERTISSEMENT

LIRE ET RESPECTER TOUS LES AVERTISSEMENTS ET TOUTES LES INSTRUCTIONS DE CE MANUEL POUR ÉVITER LES BLESSURES ET LES DOMMAGES MATÉRIELS

⚠ ADVERTENCIA

LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES DE ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES O DAÑOS A LA PROPIEDAD

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR SMOKER. WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL, PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

 **READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR SMOKER.**

WARNING

- Only use this smoker on hard, level, noncombustible, stable surfaces (concrete, ground, etc.). Never use on wooden or other surfaces that could burn.
- Always use a drip pan/ash guard under smoker to protect surface from heat damage and/or discolouration and to catch ashes, embers and drippings. Place a thin layer of water in drip pan/ash guard to help extinguish falling ashes and embers. A drip pan/ash guard is designed for use with a smoker for easy clean up of drippings that can cause discolouration of surface and to catch falling ashes and embers.
- Proper clearance of 3.04 m (10 ft.) between the smoker and combustible material (bushes, trees, wooden decks, fences, buildings, etc.) or construction should be maintained at all times when smoker is in use. Do not place smoker under a roof overhang or other enclosed area.
- For household use only. Do not use this smoker for other than its intended purpose.
- For outdoor use only. Do not operate smoker indoors or in an enclosed area.
- Do not leave smoker unattended when in use.
- Do not move smoker when water pan contains hot liquids.
- Water pan should always be used when smoking. Do not allow liquid in water pan to completely evaporate. Check water pan every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in “Adding Water During Cooking” section of this manual.
- Always keep water in water pan even after food is removed from smoker. Water will evaporate and grease in water pan can catch on fire.
- Use extreme caution when adding charcoal/wood. Follow instructions in “Adding Charcoal/Wood During Cooking” section of this manual.
- Never move smoker when it is in use.
- Do not store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.
- We recommend the use of a Charcoal Chimney Starter to avoid the dangers associated with charcoal lighting fluid. If you choose to use charcoal lighting fluid, only use lighting fluid approved for lighting charcoal. Carefully read instructions on the charcoal lighting fluid and charcoal prior to use.
- When using charcoal lighting fluid, allow charcoal to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to closing door and placing dome lid on smoker. This will allow charcoal lighting fluid to burn off. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.
- Do not use self-starting charcoal. Use only high grade plain charcoal or charcoal/wood mixture.
- Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Use of any of these or similar products will cause an explosion possibly leading to severe bodily injury.

⚠ WARNING

- Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals.
- When grilling, grease from meat may drip into the charcoal and cause a grease fire. If this should happen replace dome lid to suffocate the flame. Do not use water to extinguish grease fires.
- Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire. When opening the dome lid, keep hands, face and body safe from hot steam and flame flare-ups. Remove the dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face.
- Use caution when assembling and operating your smoker to avoid scrapes or cuts from sharp edges of metal parts.
- Check support brackets to make sure they are secure and notches are upright before each use.
- Place smoker in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when smoker is in use.
- Use caution when lifting or moving smoker to prevent strains and back injuries.
- In windy weather, place smoker in an outdoor area that is protected from the wind.
- Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely while using smoker.
- Use caution when reaching into or under smoker. Always wear oven mitts or gloves to protect your hands from burns. Avoid touching hot surfaces.
- We advise that a fire extinguisher be on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.
- Accessory attachments not manufactured by The Brinkmann Corporation for this particular product are not recommended and may lead to personal injury or property damage.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended.
- Before smoker can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- With a garden hose, completely wet the surface beneath and around smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Store the smoker out of reach of children, indoors in a dry location when not in use.
- Do not attempt to service smoker other than normal maintenance as explained in “After-Use Safety and Proper Care and Maintenance” sections of this manual. Repairs should be performed by The Brinkmann Corporation only.
- Properly dispose of all packaging material.

USE CAUTION AND COMMON SENSE WHEN USING YOUR SMOKER.

FAILURE TO ADHERE TO THE SAFETY WARNINGS AND GUIDELINES IN THIS MANUAL COULD RESULT IN BODILY INJURY OR PROPERTY DAMAGE.

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE.

ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR SMOKER.

FOR MISSING PARTS, PLEASE CALL CUSTOMER SERVICE AT 800-527-0717.

(Proof of purchase will be required.)

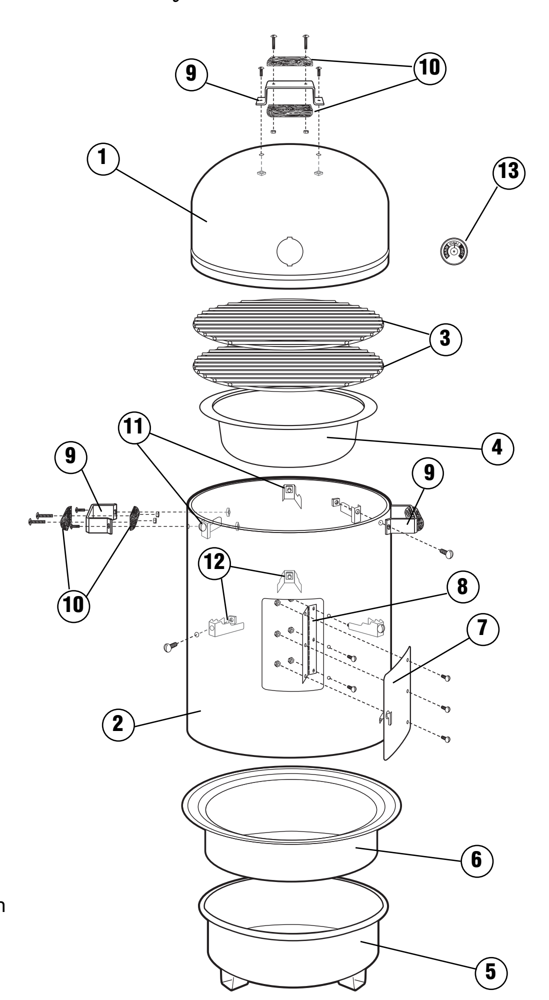
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.

Tools required to assemble your Gourmet Charcoal Smoker and Grill:

- Flathead Screwdriver
- Pliers

PARTS LIST:

1	1	Dome Lid
2	1	Smoker Body
3	2	39.3 cm (15½") Chrome Cooking Grills
4	1	Porcelain Water Pan
5	1	Base Pan
6	1	Charcoal Pan
7	1	Door
8	1	Door Hinge
9	3	Metal Brackets for Handles
10	6	Wooden Handle Halves
11	3	Upper Support Brackets (Single Clip)
12	3	Lower Support Brackets (V-Clip)
13	1	Heat Indicator
	12	10-24 x 9.5 mm (⅜") Screws and Square Nuts
	6	6-32 x 6.3 mm (¼") Screws and Nuts (for Door)
	6	8-32 x 19 mm (¾") Screws and Nuts (for Handles)
	1	Recipe Booklet
		Wood Chunk (sample)



CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING

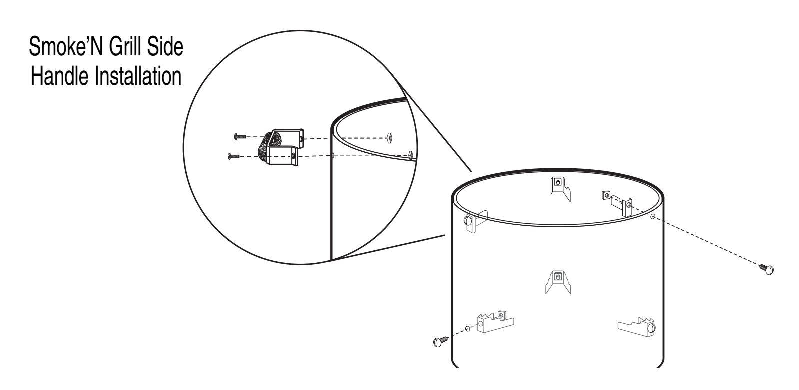
This product contains chemicals, including lead in the brass of certain component parts, that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. *Wash hands after handling.* When used, this product emits fuel combustion chemicals that are known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm.

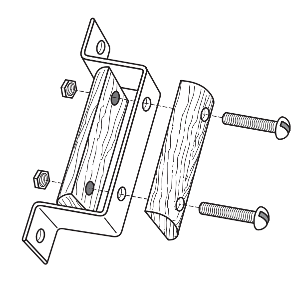
Follow all instructions in this manual and use only in well ventilated, outdoor area.

STEP 1:

Gourmet Handle Assembly and Installation

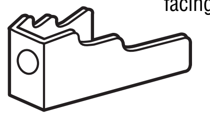
a. Attach wooden handle halves to metal brackets using 8-32 x 19 mm (¾”) screws and nuts as illustrated. Attach two handle assemblies to side of smoker body using 10-24 x 9.5 mm (⅜”) screws and square nuts as illustrated.





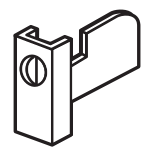
b. Attach the three lower support brackets (V-clips) to inside of smoker body through the three 6.4 mm (¼”) holes that are located about halfway down the smoker body (lower level). Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x 9.5 mm (⅜”) screws and square nuts. Tighten screws securely.

Lower support bracket (V-clip) with notched side facing up.



c. Attach the three upper support brackets (single clips) to inside of smoker body through the three 6.4 mm (¼”) holes located near the top edge. Mount each bracket with notched side facing up using 10-24 x 9.5 mm (⅜”) screws and square nuts. Tighten screws securely.

Upper support bracket (Single clip) with notched side facing up.

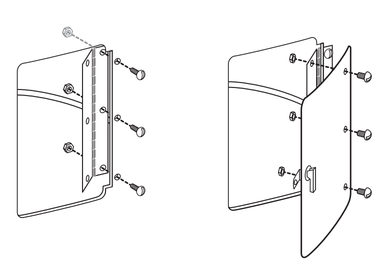


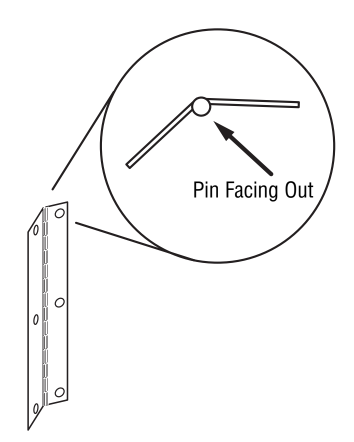
STEP 2:

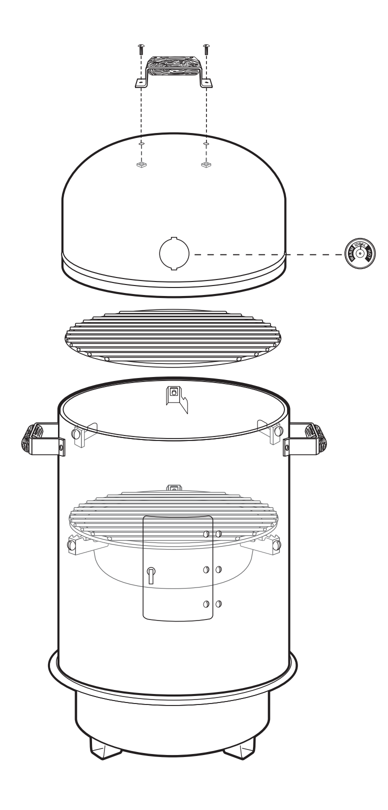
a. Attach hinge to inside of smoker body as illustrated. Use 6-32 x 6.3 mm (¼”) screws and nuts to attach hinge to smoker body.

NOTE: Attach the hinge so pin is facing out of smoker as illustrated.

b. Attach door to hinge using the remaining 6-32 x 6.3 mm (¼”) screws and nuts.







STEP 3:

a. Place charcoal pan inside base pan.

STEP 4:

a. Place water pan inside smoker body on top of lower support brackets. Position water pan so the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place smoker body on base pan.

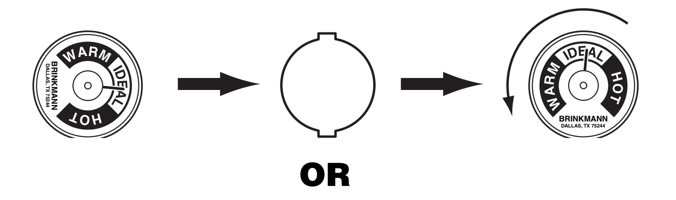
b. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above water pan.

c. Place a cooking grill on the upper support brackets so the outer rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.

STEP 5:

a. Attach the handle assembly on top of dome lid using 10-24 x 9.5 mm (⅜") screws and square nuts.

b. Install heat indicator in dome lid by aligning tabs on heat indicator with slots in the opening on the front of dome lid. Insert and turn ¼ revolution until the word "IDEAL" on the heat indicator is at the top of the dial.



NOTE: The dome lid is not designed to fit snugly in the smoker body. The gap between dome lid and smoker body allows proper air draft.

YOUR GOURMET SMOKER IS NOW COMPLETELY ASSEMBLED.

NOTE: Before first use and after cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the charcoal pan.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND OPERATING INSTRUCTIONS PRIOR TO USING YOUR SMOKER.

OPERATING INSTRUCTIONS

PLACE THE SMOKER OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON-COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE SMOKER AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE SMOKER IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR SMOKER.

Curing Your Smoker



Prior to first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared. Cure your smoker periodically throughout the year to protect against rust.

1. Remove water pan from smoker and leave out during curing process. Lightly coat all interior surfaces of the smoker and cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray. Do not coat charcoal pan.
2. Follow instructions carefully in the "Smoking" section of this owner's manual to light charcoal in charcoal pan.

 **WARNING:** Charcoal lighting fluid must be allowed to completely burn off prior to closing dome lid (approximately 20 minutes). Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when lid is opened.

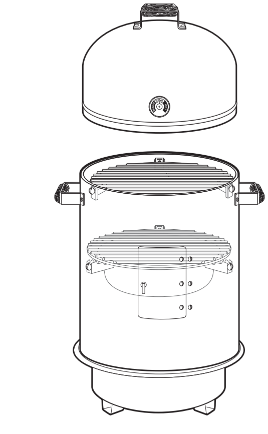
3. With coals burning strong in charcoal pan, close dome lid.

NOTE: Do not use flavoring wood while curing your smoker.

4. Allow temperature to reach the "Ideal" range on the heat indicator. Maintain this temperature for two hours, then allow smoker to cool completely. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing process.

IMPORTANT: To protect your smoker from excessive rust, the unit must be cured periodically and covered at all times when not in use. A smoker cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 1-800-468-5252.

Smoking



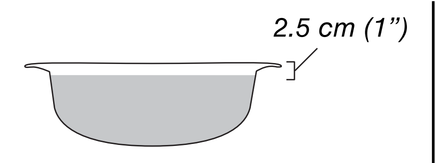
 **CAUTION:** Before each use, check handles and support brackets to make sure they are securely fastened.

1. Remove dome lid and smoker body from base pan.
2. Always use high quality charcoal. If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 4.5 to 6.8 kg (10 to 15 lb.) of hot coals in the charcoal pan. Proceed to Step 5.

   If using charcoal lighting fluid, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal ONLY. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Place 4.5 to 6.8 kg (10 to 15 lb.) of high quality charcoal in charcoal pan.
3. Saturate charcoal with lighting fluid and wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.
4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to placing dome lid and smoker body on base pan. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

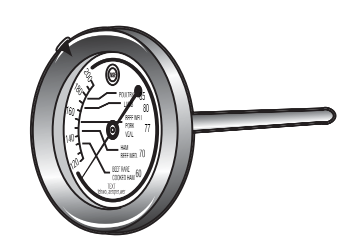
 **WARNING:** Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in smoker and may result in a flash-fire or explosion when door is opened or dome lid is removed.

5. Refer to "Flavouring Wood" section of this manual for the recommended amount of flavouring wood. Use long cooking tongs to carefully place flavouring wood on top of hot charcoal.



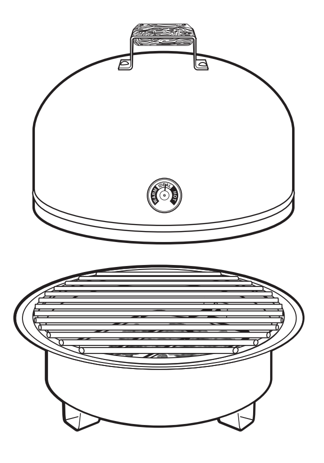
NOTE: Depending on the weather, a full pan of charcoal will burn for 5-6 hours.

6. Place empty water pan inside smoker body on the lower support brackets. Position water pan so rim is resting securely on notched out step of all three support brackets.
7. Place the smoker body on base pan, making sure the water pan is still in place.
8. Carefully fill water pan with warm water or marinade to 2.5 cm (1 in.) below the rim. A full pan holds 4 liters (4.2 quarts) of water and will last for approximately 2-3 hours. Do not overfill or allow water to overflow from water pan.
9. Place a cooking grill on the lower support brackets directly above the water pan.
10. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece. This will allow smoke and moist heat to circulate evenly around all pieces.



11. Place the other cooking grill on the upper support brackets. Make sure the rim is resting securely on notched out step of all three support brackets. Place food on the cooking grill.
12. Allow food to cook. After 2-3 hours of cooking, check water level and add water if level is low. Follow instructions in the "Adding Water During Cooking" section of this manual.
13. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.
14. After cooking, allow smoker to cool completely then follow instructions in the "After-Use Safety and Proper Care and Maintenance" sections of this manual.

Grilling and Searing



1. Remove dome lid and smoker body from base pan.
2. Always use high-quality charcoal. If using a Charcoal Chimney Starter, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Carefully place 2.2 to 2.7 kg (5 to 6 lb.) of hot coals in the charcoal pan. Proceed to Step 5.

   If using charcoal lighting fluid, follow all manufacturer's warnings and instructions regarding the use of their product. Use charcoal lighting fluid approved for lighting charcoal ONLY. Do not use gasoline, kerosene or alcohol for lighting charcoal. Place 2.2 to 2.7 kg (5 to 6 lb.) of high quality charcoal in charcoal pan.
3. Saturate charcoal with lighting fluid and wait 2 to 3 minutes for fluid to soak in. Store charcoal lighting fluid safely away from smoker.
4. Carefully light the charcoal and allow to burn until covered with a light ash (approximately 20 minutes) prior to placing dome lid on base pan. This will allow charcoal lighting fluid to burn off.

 **WARNING:** Failure to do this could trap fumes from charcoal lighting fluid in grill and may result in a flash-fire or explosion when dome lid is removed.

5. Place a cooking grill on the base pan.
6. Place food on the cooking grill in a single layer with space between each piece.
7. For best results, the dome lid should be placed on base pan when grilling food.
8. Always use a meat thermometer to ensure food is fully cooked before removing from smoker.
9. After cooking, allow grill to cool completely then follow instructions in the "After-Use Safety and Proper Care and Maintenance" sections of this manual.

 **WARNING:** When grilling, drippings from meat may cause flame flare-up. Use extreme caution when removing the dome lid. Lift dome lid by tilting it toward you to allow heat and flame to escape away from your face. If flame flare-ups occur, replace the dome lid to smother flame. Do not use water to extinguish a grease fire.

Flavouring Wood



To obtain your favourite smoke flavour, experiment by using chunks, sticks or chips of flavour-producing wood such as hickory, pecan, apple, cherry, or mesquite. Most fruit or nut tree wood may be used for smoke flavouring. Do not use resinous woods such as pine as they will produce an unpleasant taste.

Wood chunks or sticks 7.6 to 10.1 cm (3" - 4") long and 1.3 to 2.5 cm (½" - 1") thick work best. Unless the wood is still green, soak the wood in water for 20 minutes or wrap each piece in foil and tear several small holes in the foil to produce more smoke and prevent the wood from burning too quickly. A lot of wood is not required to obtain a good smoke flavour. A recommended amount is 3-4 wood chunks or sticks. Experiment by using more wood for stronger smoke flavour or less wood for milder smoke flavour.

Adding Charcoal/Wood During Cooking

Additional flavouring wood should not have to be added during the cooking process but may be necessary when cooking very large pieces of meat. Follow the instructions and cautions below to avoid injury while adding wood and/or charcoal.

Additional charcoal may be required to maintain or increase cooking temperature.

NOTE: Dry wood burns hotter than charcoal so you may want to increase the ratio of wood to charcoal to increase the cooking temperature. Hardwoods such as oak, hickory, mesquite, fruit and nut wood are an excellent fuel because of their burning rate. When using wood as fuel, make sure the wood is seasoned and dry. DO NOT use resinous wood such as pine as it will produce an unpleasant taste.

1. Remove dome lid by tilting it toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire.
2. Wearing oven mitts, remove food from cooking grills, then smoker body from base pan.



WARNING: The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from base pan, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

3. Set the smoker body with the water pan aside on a hard, level, noncombustible surface.
4. Stand back a safe distance and use long cooking tongs to lightly brush off ashes on hot coals. Use tongs to add charcoal and/or wood, being careful not to stir up ashes and sparks.

Adding Charcoal/Wood During Cooking (Continued)

WARNING: Never add charcoal lighting fluid to hot or even warm coals!

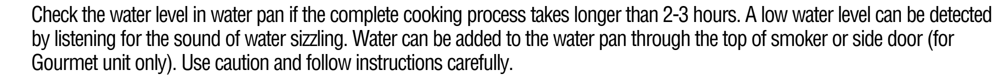
5. Replace smoker body with the water pan on base pan.



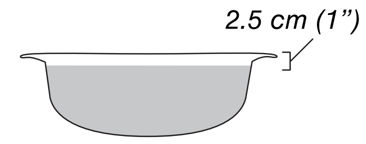
WARNING: The water in water pan will be extremely HOT. When lifting smoker body from ground, use extreme caution and make sure the water pan is securely in place on the three lower support brackets. Keep legs and feet out from under the smoker body to avoid being scalded by hot liquids spilling from water pan. Be extremely careful not to tilt or jar smoker so hot water does not spill out of water pan.

6. Replace food on cooking grills then place the dome lid on smoker body.

Adding Water During Cooking



Check the water level in water pan if the complete cooking process takes longer than 2-3 hours. A low water level can be detected by listening for the sound of water sizzling. Water can be added to the water pan through the top of smoker or side door (for Gourmet unit only). Use caution and follow instructions carefully.



OPTION 1: ADDING WATER THROUGH TOP OF SMOKER

1. Lift the dome lid off the smoker body by tilting the dome lid toward you to allow heat and steam to escape away from your face. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

2. If water level is low, add water to water pan. If food is on top cooking grill only, water may be added to the water pan by moving food aside on cooking grill and pouring water down through the cooking grill. Fill water pan to 2.5 cm (1”) below the rim. Pour slowly to avoid splashing or over filling.

   If using both cooking grills, wear oven mitts to remove food and the top cooking grill. Move food aside on the lower cooking grill and pour water into water pan through the lower cooking grill. Pour slowly to avoid splashing or over filling.

3. Set the top cooking grill on the upper support brackets and place food back on the cooking grill.

4. Place the dome lid on smoker body.

OPTION 2: ADDING WATER THROUGH THE SIDE DOOR

1. Stand back and carefully open side door. Use caution since flames can flare up when fresh air suddenly comes in contact with fire. Inspect the water level in pan.

2. If water level is low, add water to water pan. Stand back and carefully add water using a funnel or a container with a spout. Fill water pan to 2.5 cm (1”) below the rim. Pour slowly to avoid splashing or over-filling.

3. Close side door and allow food to continue cooking.

Cooking Tips

- Variation in flavour can be achieved by adding wine, soft drinks, herbs, spices, bits of citrus peel, fruit juice, onion or marinades to the water pan.
- Brush poultry and naturally lean meats with cooking oil, butter or margarine before cooking.
- Meat should be completely thawed before cooking.
- When cooking more than one piece of meat, the cooking time is determined by the largest single piece being cooked.
- The meat bastes itself while cooking in the smoker. No basting or turning is necessary after the meat is placed on the grill. For added variety, barbecue sauce or marinade may be applied on meat before placing on grill.
- There is very little difference in temperature and cooking time between top and bottom grill levels. When cooking different types or cuts of meat at the same time, place the meat that requires the least cooking time on the top cooking grill so that it may be easily removed first. If only one cooking grill is required, use the upper grill level for best results
- During the smoking process, avoid the temptation to lift dome lid to check food. Lifting the dome lid allows heat to escape, making additional cooking time necessary.
- Always use a meat thermometer to determine the proper degree of doneness. Many variables (outside cooking temperature, amount of charcoal, the number of times the dome lid is removed, proximity of food to heat source, etc.) will affect actual cooking times. When using a meat thermometer, place probe midway into the thickest part of the meat, making sure that it does not touch any fat or bone. Allow five minutes for the thermometer to properly regulate temperature.

AFTER-USE SAFETY

⚠ WARNING

- Always allow smoker and all components to cool completely before handling.
- Never leave coals and ashes in smoker unattended.
- Before grill can be left unattended, remaining coals and ashes must be removed from smoker. Use caution to protect yourself and property. Place remaining coals and ashes in a noncombustible metal container and completely saturate with water. Allow coals and water to remain in metal container 24 hours prior to disposing.
- With a garden hose, completely wet surface beneath and around the smoker to extinguish any ashes, coals or embers which may have fallen during the cooking or cleaning process.
- Extinguished coals and ashes should be placed a safe distance from all structures and combustible materials.
- Cover and store smoker in a protected area, out of reach of children.

Proper Care and Maintenance

- Wash cooking grills, water and charcoal pans with hot, soapy water, rinse well and dry. Lightly coat cooking grills with vegetable oil or vegetable cooking spray.

- Clean inside and outside of smoker by wiping off with a damp cloth. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surface of the dome lid, smoker body, cooking grills and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to the charcoal pan.

  NOTE: Smoke will accumulate and leave a residue in the dome lid of your smoker that may drip onto food during cooking. To minimize accumulation of residue, wipe off dome lid after each use.

- If rust appears on the exterior surface of your smoker, clean and buff the affected area with steel wool or fine grit emery cloth. Touch up with a good high-temperature resistant paint.

- Never apply paint to the interior surface. Rust spots on the interior surface can be buffed, cleaned, then lightly coated with vegetable oil or vegetable cooking spray to minimize rusting.

- Always keep your smoker covered when not in use to protect against excessive rusting. The Smoke'N Grill cover may be ordered directly from Brinkmann by calling 800-468-5252.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

NOUS VOULONS QUE CE FUMOIR SOIT ASSEMBLÉ ET UTILISÉ DANS DES CONDITIONS AUSSI SÉCURITAIRES QUE POSSIBLE. CE SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ ⚠ A POUR OBJET D'ATTIRER L'ATTENTION SUR LES DANGERS POUVANT SE PRÉSENTER LORS DE L'ASSEMBLAGE ET DU FONCTIONNEMENT DU FUMOIR. LORSQUE LE SYMBOLE D'ALERTE À LA SÉCURITÉ APPARAÎT, SOYEZ TRÈS ATTENTIF AUX INFORMATIONS QUI LE SUIVENT!

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ AVANT D'ASSEMBLER ET DE FAIRE FONCTIONNER LE FUMOIR.

⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez ce fumoir que sur un sol dur, horizontal, ininflammable et stable (béton, terre, etc.). Ne jamais utiliser sur une surface en bois ou autre matériau inflammable.
- Utilisez toujours une lèchefrite ou ramasse-cendres sous le fumoir pour protéger la surface des dommages occasionnés par la chaleur et la décoloration et pour récupérer les cendres, tisons et les dégoulinades. Versez une mince couche d'eau dans la lèchefrite ou le ramasse-cendres pour permettre l'extinction des cendres et tisons qui s'échappent. Une lèchefrite ou ramasse-cendres est dédié à l'utilisation avec le fumoir pour un nettoyage facile des dégoulinades pouvant décolorer la surface et pour récupérer les cendres et tisons.
- Pendant l'utilisation du fumoir, un espace libre adéquat de 3,04 m (10 pi) entre le fumoir et les matériaux combustibles (buissons, arbres, patios de bois, clôtures, bâtiments, etc.) ou une construction doit être maintenu avec le fumoir, et ce, en tout temps. Ne placez pas le fumoir sous un toit suspendu ou dans un espace clos.
- Pour utilisation domestique seulement. Ne pas se servir de ce fumoir pour un usage autre que celui pour lequel il est conçu.
- Pour utilisation extérieure seulement. Ne faites pas fonctionner le fumoir à l'intérieur ou dans un espace clos.
- Surveillez toujours le fumoir pendant son utilisation.
- Ne déplacez pas le fumoir lorsque la bassine contient des liquides chauds.
- Utilisez toujours la bassine pendant la fumaison. Ne laissez jamais la bassine s'assécher. Vérifiez la bassine toutes les 2 heures et ajoutez de l'eau si le niveau d'eau est trop bas (un bruit de grésillement peut indiquer le besoin d'ajout d'eau). Suivez les instructions au chapitre « Ajout d'eau pendant la cuisson » de ce manuel.
- Gardez l'eau dans la bassine même après la cuisson des aliments dans le fumoir. L'eau s'évaporera et la graisse contenue dans l'eau pourrait s'enflammer.
- Soyez très prudent lorsque vous ajoutez du charbon de bois ou du bois. Suivez les instructions au chapitre « Ajout de charbon de bois ou bois pendant la cuisson » de ce manuel.
- Ne déplacez jamais le fumoir pendant son utilisation.
- Ne rangez pas ou n'utilisez pas le fumoir près des liquides inflammables comme l'essence ou le gaz ou dans des endroits susceptibles de renfermer des vapeurs inflammables.
- Nous recommandons d'utiliser une cheminée d'allumage de charbon de bois pour éviter les dangers associés au liquide d'allumage de charbon. Si vous choisissez d'utiliser du liquide d'allumage, n'utilisez que du liquide approuvé pour l'allumage du charbon de bois. Lisez attentivement les avertissements et les instructions du fabricant qui figurent sur le contenant de liquide d'allumage et de charbon avant d'utiliser ces produits.
- Lorsque vous utilisez du liquide d'allumage de charbon, laissez brûler le charbon en laissant le couvercle et les portes du fumoir ouverts jusqu'à ce qu'il soit couvert d'une mince couche de cendre (environ 20 minutes). Cela permet au liquide de se consumer entièrement. Si vous n'effectuez pas cette procédure ceci pourrait emprisonner les vapeurs d'accélérant du charbon de bois dans le fumoir et provoquer une flammèche ou une explosion lors de l'ouverture de la porte ou du couvercle.
- N'utilisez pas de charbon de bois prétraité pour allumage rapide. Utilisez uniquement du charbon de bois naturel de grande qualité ou un mélange de charbon de bois et bois.
- N'utilisez pas d'essence, kérosène ou alcool pour allumer le charbon de bois. L'utilisation de ce type de produits peut provoquer une explosion et occasionner des blessures graves.
- N'ajoutez jamais de liquide inflammable pour charbon de bois ou des briquettes chaudes lorsque le fumoir est chaud.
- Pendant la cuisson, la graisse de la viande peut s'égoutter sur le charbon de bois et provoquer un feu de friture. Si cela se produit, déposez le couvercle sur le fumoir pour étouffer les flammes. N'utilisez pas d'eau pour éteindre les feux de friture.
- Soyez prudent, car les flammes s'intensifieront lorsqu'un apport d'air frais soudain entre en contact avec le feu. Lorsque vous ouvrez le couvercle, gardez les mains, le visage et le corps éloignés de la

⚠ AVERTISSEMENT

vapeur chaude et des flammes intenses. Retirez le couvercle en le soulevant vers vous pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper loin de votre visage.

- Soyez prudent pendant l'assemblage et le fonctionnement de votre fumoir pour éviter les éraflures et les coupures occasionnées par les arêtes coupantes et les pièces métalliques.
- Vérifiez les supports de fixation et assurez-vous qu'ils sont bien fixés et que les échancrures sont à la verticale avant chaque utilisation.
- Placez le fumoir de manière à éviter tout contact de l'appareil par les enfants et les animaux. Une supervision étroite est nécessaire lorsque le fumoir fonctionne.
- Soyez prudent lorsque vous soulevez ou déplacez le fumoir pour éviter les blessures musculaires et dorsales.
- Par grand vent, placez le fumoir dans une zone extérieure protégée du vent.
- Ne portez pas de vêtements amples et ne permettez pas aux cheveux de flotter librement pendant l'utilisation du fumoir.
- Soyez prudent lorsque vous passez les mains à l'intérieur ou sous le fumoir. Portez toujours des gants de cuisinier ou des gants pour protéger vos mains des brûlures. Évitez de toucher les surfaces chaudes.
- Nous conseillons de garder un extincteur à portée de la main. Renseignez-vous auprès des autorités locales compétentes pour déterminer le format et la catégorie exacts d'extincteur à employer.
- Il n'est pas recommandé d'utiliser des accessoires qui ne sont pas fabriqués par The Brinkmann Corporation pour ce produit particulier car ils pourraient être la cause de blessures ou de dommages.
- Ne laissez jamais un fumoir contenant des briquettes ou des cendres sans surveillance.
- Le charbon et les cendres résiduels doivent être retirés avant de laisser le fumoir sans surveillance. Soyez prudent afin de vous protéger et de protéger votre propriété. Placez le charbon et les cendres résiduels avec précaution dans un contenant métallique ininflammable et les imprégner complètement d'eau. Laissez le charbon et l'eau dans le contenant métallique pendant 24 heures avant de les jeter.
- Placez le charbon et la cendre éteints à distance respectueuse de tous les édifices et matières combustibles.
- Mouillez bien le sol sous et autour du fumoir avec un boyau d'arrosage pour éteindre la cendre, le charbon ou les braises susceptibles d'être tombés pendant la cuisson ou le nettoyage.
- Entreposez le fumoir hors de la portée des enfants, dans un endroit sec lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Limitez l'entretien du fumoir à l'entretien normal décrit dans les sections « Sécurité après utilisation » et « Entretien approprié » de ce manuel. Les réparations doivent être effectuées par The Brinkmann Corporation uniquement.
- Mettez tout l'emballage au rebut comme il convient.

FAIRE PREUVE DE PRUDENCE ET DE BON SENS LORS DE L'UTILISATION DE VOTRE FUMOIR. DES BLESSURES GRAVES OU DES DOMMAGES PEUVENT SURVENIR SI VOUS NE RESPECTEZ PAS LES AVERTISSEMENTS ET LES DIRECTIVES DE CE MANUEL.

CONSERVEZ CE MANUEL POUR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.

INSTRUCTIONS D'ASSEMBLAGE

⚠ LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS ET INSTRUCTIONS CONCERNANT LA SÉCURITÉ AVANT D'ASSEMBLER ET DE FAIRE FONCTIONNER VOTRE FUMOIR.

EN CAS D'ABSENCE DE PIÈCES, APPELEZ LE SERVICE CLIENTÈLE AU 1-800-527-0717

(Une preuve de l'achat sera demandée.)

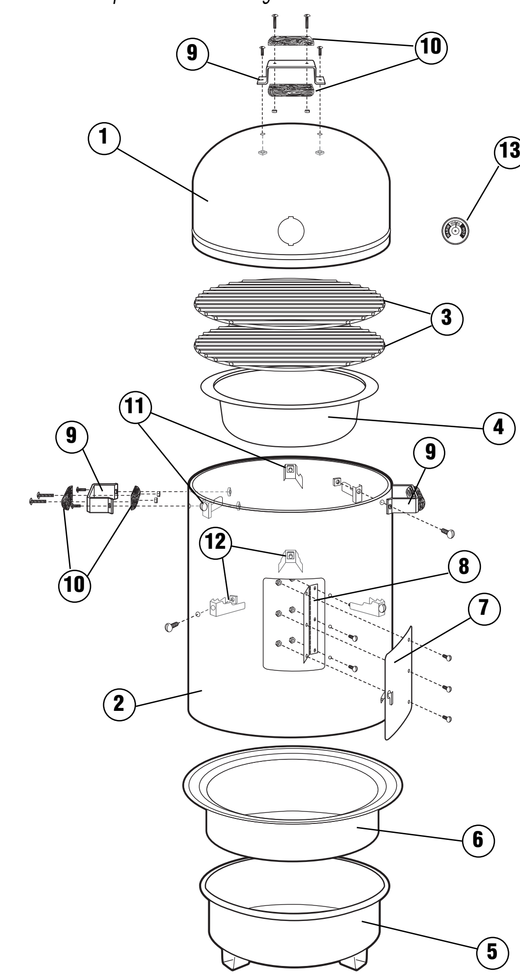
Examinez le contenu du carton pour vous assurer qu'aucune pièce n'est manquante ou endommagée.

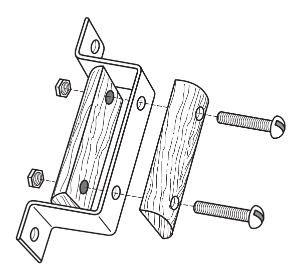
Les outils suivants sont nécessaires pour assembler votre fumoir et barbecue au charbon de bois Gourmet:

- Tournevis à tête plate
- Pinces

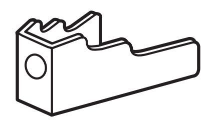
LISTE DES PIÈCES:

(1)	1	couvercle en dôme
(2)	1	corps principal de fumoir
(3)	2	grilles de cuisson en chrome de 39,3 cm (15½ po)
(4)	1	bassine en porcelaine
(5)	1	cuve
(6)	1	auge à charbon de bois
(7)	1	porte
(8)	1	charnière de porte
(9)	3	supports métalliques pour les poignées
(10)	6	embouts de poignées en bois
(11)	3	supports de fixation supérieurs (pince simple)
(12)	3	supports de fixation inférieurs (pince en V)
(13)	1	indicateur de chaleur
	12	vis et écrous carrés 10-24 x 9,5 mm (⅜ po)
	6	vis et écrous 6-32 x 6,3 mm (¼ po) (pour la porte)
	6	vis et écrous 8-32 x 19 mm (¾ po) (pour les poignées)
	1	livre de recettes
		morceau de bois (échantillon)

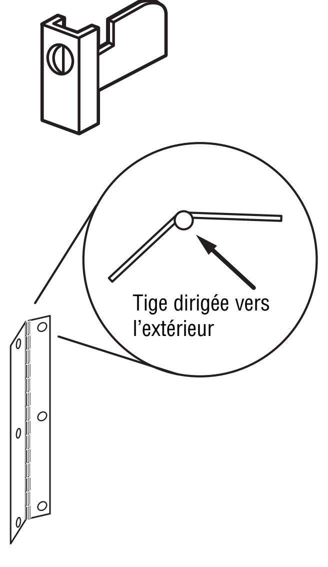




Support de fixation inférieur (pince en V) avec côté à entaille dirigé vers le haut.



Support de fixation supérieur (pince simple) avec côté à entaille dirigé vers le haut.

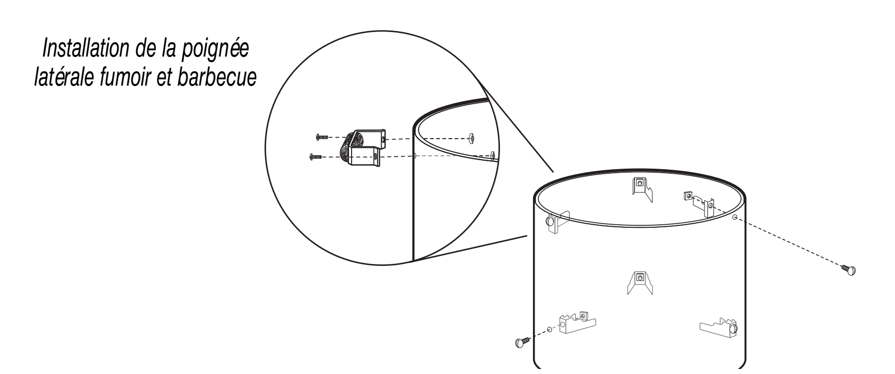


ÉTAPE 1:

Installation et assemblage de la poignée Gourmet

a. Fixez les embouts de bois de poignée aux supports métalliques en utilisant les vis et écrous 8-32 x 19 mm (¾ po) comme illustré. Fixez les deux assemblages de poignée à la paroi du corps principal du fumoir en utilisant les vis et écrous carrés 10-24 x 9,5 mm (⅜ po) comme illustré.

Installation de la poignée latérale fumoir et barbecue



b. Fixez les trois supports de fixation inférieurs (pinces en V) à l'intérieur du corps principal du fumoir en utilisant les trois orifices de 6.4 mm (¼ po) situés environ à la mi-profondeur du corps principal du fumoir (niveau inférieur). Installez chaque support en plaçant la face à entaille vers le haut en utilisant les vis et écrous carrés 10-24 x 9,5 mm (⅜ po). Serrez fermement les vis.

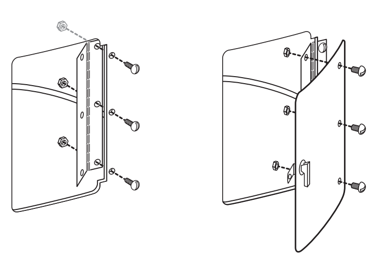
c. Fixez les trois supports de fixation supérieurs (pinces simples) à l'intérieur du corps principal du fumoir en utilisant les trois orifices de 6.4 mm (¼ po) situés près du rebord supérieur. Installez chaque support en plaçant la face à entaille vers le haut en utilisant les vis et écrous carrés 10-24 x 9,5 mm (⅜ po). Serrez fermement les vis.

ÉTAPE 2:

a. Fixez la charnière à l'intérieur du corps principal du fumoir comme illustré. Utilisez les vis et écrous 6-32 x 6,3 mm (¼ po) pour fixer la charnière au corps principal du fumoir.

NOTE: fixez la charnière en positionnant la tige vers l'extérieur du fumoir comme montré.

b. Fixez la charnière de porte en utilisant les autres vis et écrous 6-32 x 6,3 mm (¼ po).



ÉTAPE 3:

a. Placez l'auge à charbon de bois à l'intérieur de la cuve.

ÉTAPE 4:

a. Placez la bassine à l'intérieur du corps principal du fumoir sur les supports de fixation inférieurs. Positionnez la bassine pour sécuriser le rebord aux extensions entaillées des trois supports de fixation. Déposez le corps principal sur la cuve.

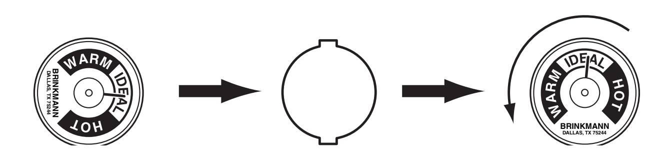
b. Placez les grilles de cuisson sur les supports de fixation inférieurs directement au-dessus de la bassine.

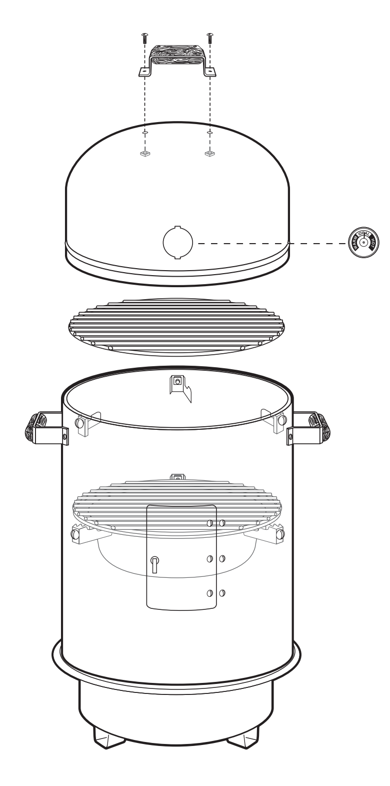
c. Placez une grille de cuisson sur les supports de fixation supérieurs pour que le rebord repose sécuritairement sur les extensions entaillées des trois supports de fixation.

ÉTAPE 5:

a. Fixez l'assemblage de la poignée sur le dessus du couvercle en dôme en utilisant les vis et écrous carrés 10-24 x 9,5 mm (3⁄8 po).

b. Installez l'indicateur de chaleur sur le couvercle en dôme en alignant les onglets de l'indicateur de chaleur avec les fentes situées dans l'ouverture frontale du couvercle en dôme. Insérez et tournez 4 fois jusqu'à ce que le mot « IDEAL » situé sur l'indicateur de chaleur se positionne au haut du cadran.





NOTE: le couvercle en dôme n'est pas conçu pour s'adapter parfaitement au corps principal du fumoir. L'écart entre le couvercle en dôme et le corps principal du fumoir permet une circulation d'air adéquate.

L'ASSEMBLAGE DE VOTRE FUMOIR GOURMET EST MAINTENANT TERMINÉ.

NOTE: avant la première utilisation et après le nettoyage, appliquez une mince couche d'huile végétale ou d'enduit pour cuisson en aérosol sur la surface intérieure du couvercle en dôme, le corps principal du fumoir, les grilles de cuisson et la bassine. Cette procédure simple contribuera à réduire la corrosion intérieure. N'APPLIQUEZ PAS d'huile dans l'auge à charbon de bois.

LIRE ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT AVANT D'UTILISER VOTRE FUMOIR.

CONSIGNES D'UTILISATION

PLACEZ LE FUMOIR À L'EXTÉRIEUR SUR UNE SURFACE DURE, DE NIVEAU ET ININFLAMMABLE, ÉLOIGNÉ DE TOIT SUSPENDU OU TOUT AUTRE MATÉRIAU INFLAMMABLE. NE JAMAIS UTILISER SUR UNE SURFACE EN BOIS OU AUTRES SURFACES INFLAMMABLES.
PLACEZ LE FUMOIR ÉLOIGNÉ DES FENÊTRES OU PORTES POUR PRÉVENIR L'INTRODUCTION DE LA FUMÉE DANS LA MAISON.
PAR GRAND VENT, PLACEZ LE FUMOIR DANS UN ENDROIT EXTÉRIEUR PROTÉGÉ DU VENT.

LISEZ ATTENTIVEMENT TOUS LES AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ ET LES INSTRUCTIONS AVANT L'UTILISATION DE VOTRE FUMOIR.

Guérir votre fumeur



Avant la première utilisation, faites chauffer le fumoir afin de réduire le risque de dommages au fini extérieur et d'éliminer les odeurs de peinture du fumoir qui peuvent altérer les saveurs naturelles lors de la première cuisson des mets. Faites chauffer périodiquement le fumoir pendant l'année afin de le protéger de la rouille.

1. Retirez la bassine d'eau du fumoir et laissez-la à l'extérieur pendant la procédure de chauffage. Enduisez légèrement toutes les surfaces intérieures du fumoir et la grille de cuisson avec de l'huile végétale ou un enduit végétal pour cuisson. N'enduisez pas le bac à charbon de bois.
2. Suivez attentivement les instructions du chapitre « Fumaison » dans ce manuel du propriétaire pour savoir comment allumer le charbon de bois contenu dans le bac.


AVERTISSEMENT: Le liquide allume-feu peut être utilisé pour brûler complètement les résidus de charbon avant de fermer le couvercle en dôme. (environ 20 minutes). La présence de résidus de charbon emprisonne les vapeurs du liquide allume-feu et représente un risque d'inflammation instantanée ou d'explosion lors de l'ouverture du couvercle.

3. Fermez le couvercle en dôme lorsque le charbon de bois brûle intensément dans le bac.

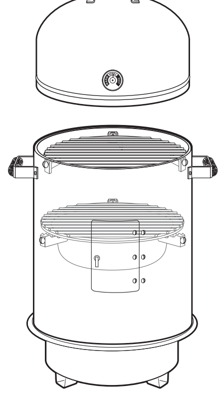
   NOTE: N'utilisez pas de bois aromatisé pendant le chauffage du fumoir..

4. Laissez la température atteindre une intensité « idéale », laquelle sera indiquée sur l'indicateur de chaleur. Maintenez cette température pendant deux (2) heures puis laisser refroidir complètement le fumoir. Il est important de ne pas gratter ou frotter l'extérieur du fumoir pendant la procédure de chauffage.

IMPORTANT: Cet appareil doit être chauffé périodiquement et recouvert en tout temps lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le protéger de la rouille excessive. Un couvercle pour fumoir peut être commandé directement chez Brinkmann en téléphonant au 1-800-468-5252.

Fumaison



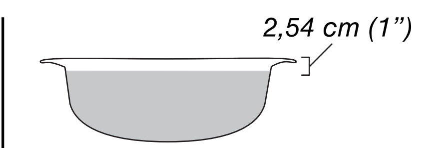


MISE EN GARDE: avant chaque utilisation, vérifiez les poignées et supports de fixation et assurez-vous qu'ils sont bien fixés.

1. Retirez le couvercle et le corps principal de la cuve.
2. Utilisez toujours un charbon de bois de grande qualité. Si vous utilisez une cheminée d'allumage de charbon de bois, respectez tous les avertissements et les instructions du fabricant concernant l'utilisation de leur produit. Déposez doucement 4,5 à 6,8 kg (10 à 15 lb) de briquettes chaudes dans l'auge à charbon de bois. Passez à l'étape 5.

   Si vous utilisez un liquide d'allumage pour charbon de bois, respectez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l'utilisation de son produit. Utilisez UNIQUEMENT un liquide d'allumage pour charbon de bois approuvé pour l'allumage du charbon de bois. N'utilisez pas d'essence, de kérosène ou d'alcool comme produit d'allumage pour le charbon de bois. Déposez doucement 4,5 à 6,8 kg (10 à 15 lb) de briquettes chaudes dans l'auge à charbon de bois.
3. Saturez le charbon de bois avec le liquide d'allumage et attendez 2 à 3 minutes pour permettre le trempage. Entreposez le liquide d'allumage pour charbon de bois dans un endroit sûr et loin du fumoir.
4. Allumez le charbon de bois avec prudence et laissez brûler jusqu'à l'obtention d'une mince couche de cendres (environ 20 minutes) avant de placer le couvercle en dôme et de déposer le corps principal du fumoir sur la cuve. Ceci permettra la consommation du liquide d'allumage pour charbon de bois.

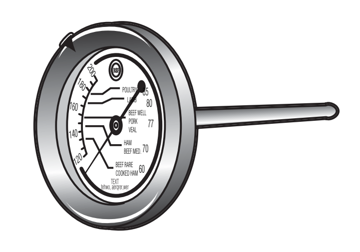

AVERTISSEMENT: si vous n'effectuez pas cette procédure ceci pourrait emprisonner les vapeurs d'accélérant du charbon de bois dans le fumoir et provoquer une flammèche ou une explosion lors de l'ouverture de la porte ou du couvercle.



5. Lisez le chapitre « Bois arômatisant » de ce manuel pour obtenir la quantité recommandée de bois arômatisant. Utilisez des pinces longues pour déposer délicatement le bois arômatisant sur le dessus des briquettes chaudes.

   NOTE: selon les conditions atmosphériques, une auge pleine de charbon de bois brûlera pendant 5 à 6 heures.

6. Placez la bassine vide à l’intérieur du corps principal du fumoir sur les supports de fixation inférieurs. Positionnez la bassine pour que le rebord repose sécuritairement sur les extensions à entailles des trois supports de fixation.
7. Placez le corps principal du fumoir sur la cuve et assurez-vous que la bassine reste en place.
8. Remplissez délicatement la bassine avec de l’eau ou de la marinade jusqu’à 2,5 cm (1 po) du rebord. Une bassine pleine contient 4 L d’eau et durera environ 2 à 3 heures. Ne remplissez pas trop ou ne permettez pas à l’eau de déborder de la bassine.
9. Placez une grille de cuisson sur les supports de fixation inférieurs directement au-dessus de la bassine.
10. Déposez les aliments sur la grille de cuisson en une seule couche et en laissant un espace entre chaque morceau. Ceci permettra à la fumée et à l’humidité de circuler uniformément autour des morceaux.
11. Placez l’autre grille de cuisson sur les supports de fixation supérieurs. Assurez-vous que le rebord repose sécuritairement sur les extensions à entailles des trois supports de fixation. Déposez les aliments à cuire sur la grille de cuisson.
12. Laissez cuire les aliments. Vérifiez le niveau d’eau et ajoutez de l’eau si nécessaire après 2 à 3 heures de cuisson. Suivez les instructions du chapitre « Ajout d’eau pendant la cuisson » de ce manuel.
13. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du fumoir.
14. Dès la fin de la cuisson, laissez refroidir entièrement le fumoir et suivez les instructions du chapitre « Sécurité après utilisation » et« Entretien adéquat de ce manuel.



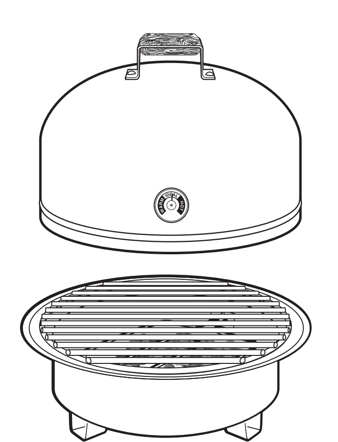
Rôtissage et saisie

1. Retirez le couvercle en dôme et le corps principal du fumoir de la cuve.
2. Utilisez toujours un charbon de bois de grande qualité. Si vous utilisez une cheminée d’allumage de charbon de bois, respectez tous les avertissements et les instructions du fabricant concernant l’utilisation de son produit. Déposez doucement 2,2 à 2,7 kg (5 à 6 lb) de briquettes chaudes dans l’auge à charbon de bois. Passez à l’étape 5.

   Si vous utilisez un liquide d’allumage pour charbon de bois, respectez tous les avertissements et instructions du fabricant concernant l’utilisation de son produit. Utilisez UNIQUEMENT un liquide d’allumage pour charbon de bois approuvé pour l’allumage du charbon de bois. N’utilisez pas d’essence, de kérosène ou d’alcool comme produit d’allumage pour le charbon de bois. Déposez 2,2 à 2,7 kg (5 à 6 lb) de charbon de bois de grande qualité dans l’auge à charbon de bois.

3. Saturez le charbon de bois avec le liquide d’allumage et attendez 2 à 3 minutes pour permettre le trempage. Entreposez le liquide d’allumage pour charbon de bois dans un endroit sûr et loin du fumoir.
4. Allumez le charbon de bois avec prudence et laissez brûler jusqu’à l’obtention d’une mince couche de cendres (environ 20 minutes) avant de placer le couvercle en dôme et de déposer le corps principal du fumoir sur la cuve. Ceci permettra la consommation du liquide d’allumage pour charbon de bois.

 **AVERTISSEMENT:** si vous n’effectuez pas cette procédure, ceci pourrait emprisonner les vapeurs d’accélérant du charbon de bois dans le fumoir et provoquer une flammèche ou une explosion lors de l’ouverture du couvercle.



5. Placez une grille de cuisson sur la cuve.
6. Déposez les aliments sur la grille de cuisson en une seule couche et en laissant un espace entre chaque morceau.
7. Pour des résultats optimaux, placez le couvercle en dôme sur la cuve pendant la cuisson des aliments.
8. Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits avant de les retirer du fumoir.
9. Dès la fin de la cuisson, laissez refroidir entièrement le fumoir et suivez les instructions du chapitre « Sécurité après utilisation » et « Entretien adéquat » de ce manuel.

 **AVERTISSEMENT:** pendant la cuisson, la graisse de la viande peut s’égoutter sur le charbon de bois et provoquer un feu de friture. Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle en dôme. Soulevez le couvercle en dôme en l’inclinant vers vous pour que la chaleur et la fumée s’échappent loin de votre visage. Replacez le couvercle en dôme pour diminuer l’intensité de la combustion des hautes flammes. N’utilisez pas d’eau pour éteindre un feu de friture.

Bois arômatisant



Pour obtenir votre saveur de fumaison préférée, faites des essais avec des morceaux, bâtons ou copeaux de bois arômatisant comme le noyer, pacanier, pommier, cerisier ou le prosopis (mesquite). La plupart des fruits ou noix des arbres peuvent être utilisés pour arômatiser la fumée. N'utilisez pas de bois résineux comme le pin, car il dégage un goût désagréable.

Les morceaux ou bâtons de bois d'une longueur de 7,6 à 10,1 cm (3 à 4 po) et d'une épaisseur de 1,3 à 2.5 cm (1 à 2 po) sont idéaux. Sauf si le bois n'est pas encore sec, trempez-le dans l'eau pendant 20 minutes ou enveloppez chaque morceau dans du papier aluminium percé de plusieurs petits trous pour augmenter la production de fumée et pour que le bois ne brûle pas trop rapidement. Il n'est pas nécessaire d'ajouter beaucoup de bois pour obtenir une bonne saveur de fumaison. Nous recommandons 3 à 4 morceaux ou bâtons de bois. Faites l'essai en utilisant plus de bois pour obtenir une saveur plus intense de fumaison ou moins de bois pour une saveur plus délicate.

Ajout de charbon de bois et de bois pendant la cuisson

Il n'est pas nécessaire d'ajouter de bois arômatisant pendant la cuisson, mais vous pourriez avoir à en ajouter pour la cuisson de grosses pièces de viande. Suivez les instructions et respectez les mises en garde ci-dessous pour éviter les blessures lorsque vous ajoutez du bois ou du charbon de bois.

L'ajout de charbon de bois peut être nécessaire pour maintenir ou augmenter la température de cuisson.

NOTE: le bois sec brûle plus intensément que le charbon de bois et vous pourriez avoir à augmenter la proportion de bois au charbon de bois pour pouvoir augmenter la température de cuisson. Le bois de feuillu comme le chêne, le noyer, le mesquite, les arbres fruitiers ou noisetiers sont des essences combustibles excellentes en raison de leur vitesse de combustion. Assurez-vous que le bois est arômatisé et sec lorsque vous l'utilisez comme combustible. N'UTILISEZ PAS de bois résineux comme le pin, car il dégage un goût désagréable.

1. Retirez le couvercle en le soulevant vers vous pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper loin de votre visage. Soyez prudent, car les flammes s'intensifieront lorsqu'un apport d'air frais soudain entrera en contact avec le feu.
2. Enfilez les gants de cuisinier pour retirer les aliments des grilles de cuisson puis le corps principal du fumoir de la cuve.



AVERTISSEMENT: l'eau de la bassine sera extrêmement CHAUDE. Lorsque vous soulevez le corps principal du fumoir, soyez très prudent et assurez-vous que la bassine reste bien en place sur les trois supports de fixations inférieurs. Gardez les jambes et les pieds éloignés du corps principal du fumoir pour éviter les brûlures occasionnées par les débordements de liquides chauds de la bassine. Prenez grand soin de ne pas incliner ou secouer le fumoir de manière à provoquer le débordement des liquides contenus dans la bassine.

3. Déposez le corps principal du fumoir et la bassine sur une surface dure, à niveau et ininflammable.
4. Reculez à une distance sécuritaire et utilisez des pinces longues pour balayer légèrement les cendres et le charbon chauds. Utilisez des pinces longues pour ajouter du charbon de bois ou du bois en prenant soin de ne pas mélanger les cendres et les étincelles.

Ajout de charbon de bois et de bois pendant la cuisson

AVERTISSEMENT: n'ajoutez jamais de liquide d'allumage pour charbon de bois à du charbon chaud ou tiède.

5. Replacez le corps principal du fumoir et la bassine sur la cuve.

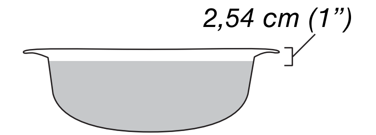
AVERTISSEMENT: l'eau de la bassine sera extrêmement CHAUDE. Lorsque vous allumez le fumoir directement au sol, soyez très prudent et assurez-vous que la bassine est déposée sécuritairement sur les trois supports de fixation inférieurs. Gardez les jambes et les pieds éloignés du corps principal du fumoir pour éviter les brûlures occasionnées par les débordements de liquides chauds de la bassine. Prenez grand soin de ne pas incliner ou secouer le fumoir de manière à provoquer le débordement des liquides contenus dans la bassine.

6. Replacez les grilles de cuisson puis placez le couvercle en dôme sur le corps principal du fumoir

---

Ajout d'eau pendant la cuisson

Vérifiez le niveau du liquide de la bassine pour toute durée de cuisson supérieure à 2 ou 3 heures. Un bruit de grésillement peut indiquer le besoin d'ajout d'eau dans la bassine. Vous pouvez ajouter l'eau par le dessus du fumoir ou par la porte latérale (pour appareil Gourmet seulement). Soyez prudent et suivez attentivement les instructions suivantes.



OPTION 1: AJOUT D'EAU PAR LE DESSUS DU FUMOIR

1. Retirez le couvercle en le soulevant vers vous pour permettre à la chaleur et à la vapeur de s'échapper loin de votre visage. Soyez prudent, car les flammes s'intensifieront lorsqu'un apport d'air frais soudain entreront en contact avec le feu. Vérifiez le niveau d'eau de la bassine.

2. Ajoutez de l'eau si le niveau de liquide de la bassine est trop bas. Lorsque des aliments cuisent uniquement sur la grille supérieure, vous pouvez ajouter de l'eau à la bassine en déplaçant les aliments sur le côté de la grille de cuisson et en versant l'eau par la grille de cuisson. Remplissez la bassine jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Versez l'eau doucement pour éviter les éclaboussures ou de remplir à l'excès.

   Lorsque les deux grilles de cuisson sont utilisées, portez des gants de cuisinier pour retirer les aliments et la grille de cuisson supérieure. Déplacez les aliments de la grille inférieure sur le côté et versez l'eau par la grille de cuisson inférieure. Versez l'eau doucement pour éviter les éclaboussures ou de remplir à l'excès.

3. Replacez la grille de cuisson supérieure sur les supports de fixation supérieurs et remettre les aliments sur la grille de cuisson.

4. Placez le couvercle en dôme sur le corps principal du fumoir.

OPTION 2: AJOUT D'EAU PAR LA PORTE LATÉRALE

1. Reculez et ouvrez doucement la porte latérale. Soyez prudent, car les flammes s'intensifieront lorsqu'un apport d'air frais soudain entrera en contact avec le feu. Vérifiez le niveau d'eau de la bassine.

2. Ajoutez de l'eau si le niveau de liquide de la bassine est trop bas. Reculez et ajoutez doucement l'eau en utilisant un entonnoir ou un contenant avec bec verseur. Remplissez la bassine jusqu'à 2,5 cm (1 po) du rebord. Versez l'eau doucement pour éviter les éclaboussures ou de remplir à l'excès.

3. Fermez la porte latérale et continuez la cuisson des aliments.

Conseils de cuisson

- Vous pouvez obtenir différentes saveurs en ajoutant du vin, des boissons gazeuses, des herbes, des épices, des pelures de citron, du jus de fruit, des oignons ou des marinades à la bassine.
- Badigeonnez le poulet et les viandes naturellement maigres avec de l'huile de cuisson, du beurre ou de la margarine avant la cuisson.
- La viande doit être entièrement décongelée avant la cuisson.
- Lorsque vous faites cuire plus d'un morceau de viande, la durée de cuisson peut être déterminée selon la plus grosse pièce de viande à cuire.
- La viande s'arrose elle-même au cours de la cuisson dans le fumoir. Il n'est pas nécessaire d'arroser ou de retourner les aliments après les avoir déposés sur la grille. Vous pouvez badigeonner la viande avec de la sauce barbecue ou de la marinade pour ajouter plus de saveur avant de la déposer sur la grille.
- La température et la durée de cuisson des grilles inférieure et supérieure varient peu. Lorsque vous cuisez des viandes et des coupes différentes en même temps, placez la viande nécessitant une durée de cuisson la moins longue sur la grille de cuisson supérieure pour qu'elle soit plus facile à retirer en premier. Utilisez le niveau de grille supérieur lorsque vous n'avez besoin que d'une seule grille de cuisson pour obtenir des résultats optimaux.
- Évitez d'ouvrir le couvercle en dôme pour vérifier les aliments pendant la cuisson. L'ouverture du couvercle en dôme peut laisser échapper la chaleur et entraîner une durée de cuisson plus longue.
- Utilisez toujours un thermomètre à viande pour vous assurer que les aliments sont bien cuits. Plusieurs facteurs (température extérieure lors de la cuisson, quantité de charbon de bois, la fréquence d'ouverture du couvercle en dôme, la proximité des aliments à la source de chaleur, etc.) peuvent nuire aux durées de cuisson habituelles. Lorsque vous utilisez un thermomètre à viande, insérez la sonde à la mi-épaisseur de la partie la plus épaisse et assurez-vous qu'elle ne touche pas une partie grasse ou un os. Laissez le thermomètre réguler adéquatement sa température pendant cinq minutes.

SÉCURITÉ APRÈS UTILISATION

⚠ AVERTISSEMENT

- Toujours laisser refroidir complètement le fumoir et ses composants avant la manipulation.
- Ne laissez jamais un fumoir contenant des briquettes ou des cendres sans surveillance.
- Le charbon et les cendres doivent être retirés du fumoir avant de laisser le fumoir sans surveillance. Soyez prudent afin de vous protéger et de protéger votre propriété. Placez le charbon et les cendres résiduels avec précaution dans un contenant métallique ininflammable et les imprégner complètement d'eau. Laissez le charbon et l'eau dans le contenant métallique pendant 24 heures avant de les jeter.
- À l'aide d'un boyau d'arrosage, mouillez entièrement la surface sous et autour du fumoir pour éteindre toutes cendres, le charbon de bois et les tisons pouvant être tombés pendant la cuisson ou le nettoyage.
- Placez le charbon et la cendre éteints à distance respectueuse de tous les édifices et matières combustibles.
- Couvrez et entreposez le fumoir dans un endroit protégé et hors de la portée des enfants.

Entretien adéquat

- Lavez les grilles de cuisson, la bassine et l'auge à charbon de bois avec de l'eau chaude savonneuse, rincez complètement et asséchez. Enduisez légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile végétale ou un enduit pour cuisson en aérosol.

- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du fumoir en essuyant avec un chiffon humide. Après le nettoyage, enduisez légèrement la surface intérieure du couvercle en dôme, le corps principal du fumoir, les grilles de cuisson et la bassine avec de l'huile végétale ou un enduit pour cuisson en aérosol. Cette procédure simple contribuera à réduire la corrosion intérieure. N'APPLIQUEZ PAS d'huile dans l'auge à charbon de bois.

  NOTE: la fumée s'accumulera et laissera un résidu sous le couvercle en dôme de votre fumoir pouvant s'écouler sur les aliments pendant la cuisson. Essuyez le résidu sous le couvercle en dôme après chaque utilisation pour enlever l'accumulation.

- Si de la rouille apparaît sur la surface extérieure de votre fumoir, nettoyez et polissez la zone rouillée avec de la laine d'acier ou une toile d'émeri à grains fins. Retouchez avec une peinture de bonne qualité et résistant à la chaleur.

- N'appliquez jamais de peinture sur la surface intérieure. Les taches de rouille de la surface intérieure peuvent être polies et nettoyées puis légèrement enduites d'huile végétale ou d'enduit pour cuisson en aérosol pour diminuer la corrosion.

- Recouvrez toujours votre fumoir lorsqu'il n'est pas utilisé pour le protéger contre la corrosion excessive. Une housse pour fumoir et barbecue peut être commandée directement chez Brinkmann en appelant le 1-800-468-5252.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

DESEAMOS QUE USTED ENSAMBLE Y USE SU AHUMADOR DE LA MANERA MÁS SEGURA POSIBLE.
EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠
ES LLAMAR SU ATENCIÓN A POSIBLES PELIGROS MIENTRAS ENSAMBLA Y USA SU AHUMADOR.
¡CUÁNDO VEA EL SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD, PRESTE ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN QUE APARECE DESPUÉS!

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR Y UTILIZAR SU AHUMADOR.

⚠ ADVERTENCIA

- Use este ahumador únicamente en una superficie dura, nivelada, no inflamable y estable (concreto, tierra, etc.). Nunca lo use sobre superficies de madera ni sobre otras que pudieran quemarse.
- Use siempre una bandeja recogegotas/guarda cenizas debajo del ahumador para proteger la superficie de daños por el calor y/o decoloración, y para atrapar cenizas, brasas y gotas. Ponga un poco de agua en la bandeja recogegotas/guarda cenizas para ayudar a extinguir las cenizas y brasas que caigan. Una bandeja recogegotas/guarda cenizas está diseñada para ser utilizada con un ahumador para una fácil limpieza de los goteos que pueden causar decoloración en la superficie y para atrapar cenizas y brasas.
- Debe mantenerse una distancia apropiada de 10 pies (3 metros) entre el ahumador y material inflamable (arbustos, árboles, terrazas de madera, cercas, edificios, etc.) o construcción mientras el ahumador está en uso. No coloque el ahumador bajo el alero de techo ni bajo otra área cerrada.
- Para uso en el hogar únicamente. No use este ahumador para propósitos distintos a los indicados.
- Para uso en exteriores únicamente. No utilice el ahumador en interiores ni en áreas cerradas.
- No deje desatendido el ahumador mientras lo utiliza.
- No mueva el ahumador cuando la bandeja para agua contenga líquidos calientes.
- La bandeja para agua siempre debe ser utilizada mientras ahuma. No permita que el líquido en la bandeja para agua se evapore totalmente. Revise la bandeja para agua cada dos horas y agregue agua si su nivel es bajo (un sonido siseante podría indicar que se necesita más agua). Siga las instrucciones que aparecen en la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.
- Siempre mantenga agua en la bandeja para agua aún después de quitar la comida del ahumador. El agua se evaporará y la grasa en la bandeja se puede incendiar.
- Tenga extrema precaución cuando agregue carbón/madera. Siga las instrucciones que aparecen en la sección de “Para agregar carbón/madera mientras cocina” de este manual.
- Jamás mueva el ahumador mientras está en uso.
- No almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina u otros líquidos inflamables, gases ni donde pudiera haber vapores inflamables.
- Recomendamos que utilice un encendedor para carbón de chimenea para evitar los peligros relacionados con los líquidos encendedores para carbón. Si decidiera usar líquido encendedor para carbón, utilice únicamente el que ha sido aprobado para encender carbón. Lea cuidadosamente las instrucciones del encendedor para carbón y del carbón antes de utilizarlos.
- Cuando utilice líquido encendedor para carbón, permita que el carbón arda hasta que esté cubierto por una ligera capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de cerrar la puerta y colocar la tapa de domo sobre el ahumador. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se consuma. No hacerlo podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa de domo.
- No utilice carbón de autoencendido. Utilice únicamente carbón normal de alta calidad o una mezcla de carbón/madera.
- No utilice gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. Utilizar cualquiera de estos productos o similares causará una explosión que podría resultar en graves lesiones corporales.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio.
- Cuando esté asando, la grasa de la carne podría gotear sobre el carbón y provocar un fuego de grasa. Si esto ocurriera vuelva a poner la tapa de domo para sofocar la llama. No use agua para extinguir fuego de grasa.
- Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego de grasa. Cuando abra la tapa de domo, mantenga sus manos, cara y cuerpo seguros del vapor caliente y llamaradas. Levante la tapa de domo inclinándola hacia usted para permitir que el calor y vapor escapen en la dirección opuesta a la suya.
- Tenga precaución cuando ensamble y utilice su ahumador para evitar raspones o cortaduras causados por las esquinas filosas de las partes de metal.
- Revise los soportes de apoyo para asegurarse de que estén seguros y las muescas estén hacia arriba antes de cada uso.
- Coloque el ahumador en un área donde los niños y mascotas no puedan entrar en contacto con la unidad. Es necesaria una atenta supervisión mientras el ahumador está en uso.
- Tenga precaución cuando levante o mueva el ahumador para prevenir estirones y lesiones a su espalda.
- En clima ventoso, coloque el ahumador en un área de exteriores que esté protegida del viento.
- No vista ropa floja ni use el cabello suelto cuando use el ahumador.
- Tenga precaución cuando alcance cosas dentro o debajo del ahumador. Use siempre mitones o guantes resistentes al calor para proteger sus manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.
- Le recomendamos que tenga a la mano un extinguidor. Refiérase a sus autoridades locales para determinar el tamaño y tipo apropiados de extinguidor.
- El uso de accesorios no fabricados por The Brinkmann Corporation para este producto en particular no se recomienda y podría resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.
- Nunca desatienda los carbones y las cenizas en el ahumador.
- Antes de desatender el ahumador, los carbones y cenizas restantes deben ser quitados del ahumador. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones restantes y brasas en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualesquiera cenizas, carbones o brasas que pudieran haber caído durante el proceso de cocción o limpieza.
- Guarde el ahumador fuera del alcance de los niños, adentro y en un lugar seco cuando no lo esté usando.
- No intente dar otros servicios al ahumador distintos a los normales, según como se explica en la sección de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual. Las reparaciones deben ser hechas únicamente por The Brinkmann Corporation.
- Deseche el material de empaque de la manera adecuada.

TENGA PRECAUCIÓN Y HAGA USO DEL SENTIDO COMÚN CUANDO UTILICE SU AHUMADOR.

NO SEGUIR LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD Y LOS LINEAMIENTOS DE ESTE MANUAL PODRÍA RESULTAR EN LESIONES CORPORALES O DA—OS A LA PROPIEDAD.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE

⚠ LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE ENSAMBLAJE CUIDADOSAMENTE ANTES DE ENSAMBLAR U OPERAR SU AHUMADOR.

PARA PIEZAS FALTANTES, POR FAVOR LLAME A SERVICIO AL CLIENTE AL 800-527-0717

(Se requerirá prueba de compra.)

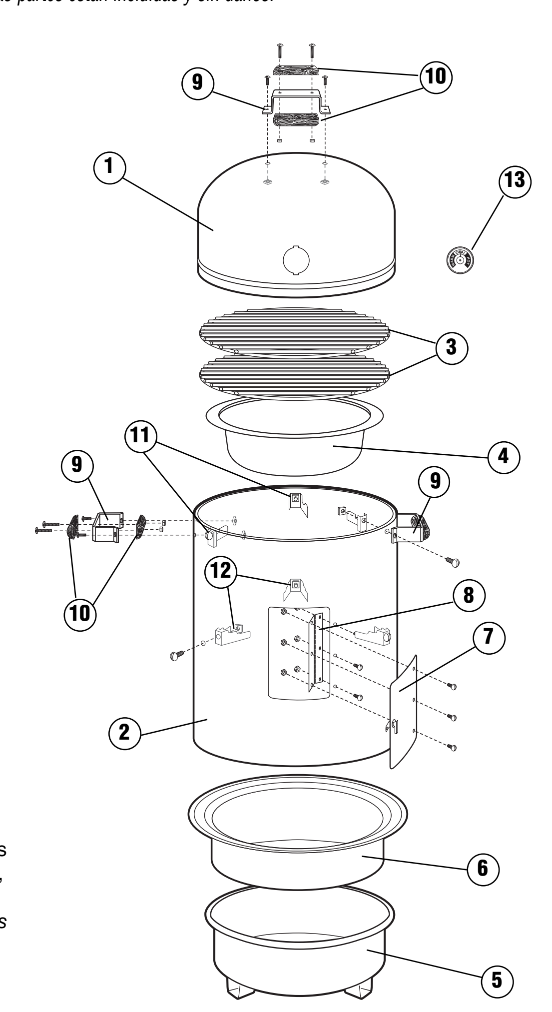
Inspeccione el contenido de la caja para asegurarse que todas las partes están incluidas y sin daños.

Herramientas requeridas para ensamblar su Ahumador de carbón y parrilla Gourmet

- Destornillador plano
- Alicates

LISTA DE PIEZAS:

1	1	Tapa de domo
2	1	Unidad principal del ahumador
3	2	39.3 cm (15½”) rejillas para cocinar cromadas
4	1	Bandeja para agua de porcelana
5	1	Bandeja de base
6	1	Bandeja para carbón
7	1	Puerta
8	1	Bisagra de puerta
9	3	Sostenedores de metal para las agarraderas
10	6	Mitades de manijas de madera
11	3	Soportes de apoyo superiores (una sola pinza)
12	3	Soportes de apoyo inferiores (pinza en V)
13	1	Indicador de calor.
	12	10-24 x 9.5 mm (⅜”) tornillos y tuercas cuadradas
	6	6-32 x 6.3 mm (¼”) tornillos y tuercas (para la puerta)
	6	8-32 x 19 mm (¾”)Tornillos y tuercas (para las manijas)
	1	Recetario
		Bloque de madera (muestra)



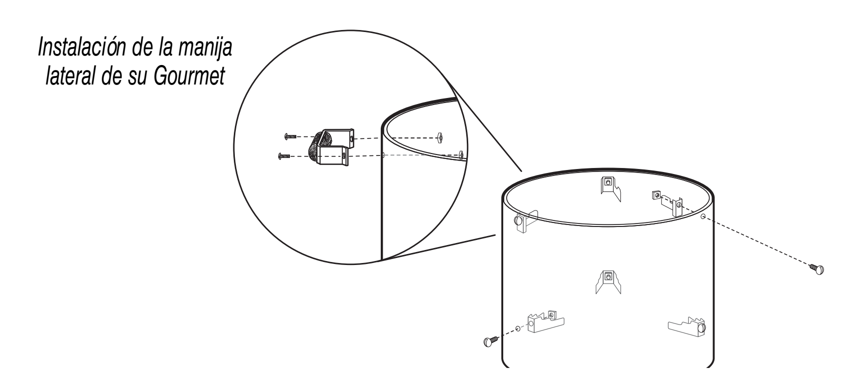
ADVERTENCIA DE LA PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Este producto contiene sustancias químicas, incluido plomo en el bronce de ciertas partes componentes, reconocidas por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos y otras afecciones del aparato reproductor. *Lávese las manos después de manejarlo.* Cuando se usa, este producto emite químicos de combustión de combustible reconocidos por el estado de California como causantes de cáncer, defectos congénitos u otras afecciones del aparato reproductor. *Siga todas las instrucciones en este manual y úselo solamente en un área bien ventilada en exteriores.*

PASO 1:

Ensamblaje e instalación de la manija de su Gourmet

a. Fije las mitades de la manija de madera a los soportes de metal utilizando tornillos y tuercas de 8-32 x 19 mm (¾") como se ilustra. Fije dos conjuntos de manijas a los lados de la unidad principal del ahumador usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x 9.5 mm (⅜") como se ilustra.



b. Fije los tres soportes de apoyo inferiores (pinza en V) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los tres agujeros de 6.4 mm (¼") que se encuentran ubicados más o menos a la mitad de la unidad principal del ahumador (nivel inferior). Instale cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando los tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x 9.5 mm (⅜"). Apriete bien los tornillos.

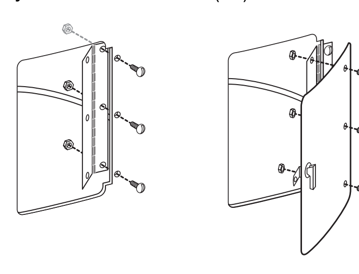
c. Fije los tres soportes de apoyo superiores (una sola pinza) a la parte interior de la unidad principal del ahumador a través de los tres agujeros de 6.4 mm (¼") ubicados cerca del borde superior. Coloque cada soporte con el lado muescado hacia arriba usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x 9.5 mm (⅜"). Apriete bien los tornillos.

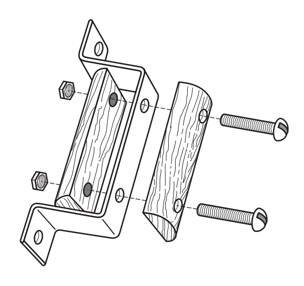
PASO 2:

a. Fije la bisagra a la parte interior de la unidad principal del ahumador como se ilustra. Use tornillos y tuercas de 6-32 x 6.3 mm (¼") para fijar la bisagra a la unidad principal del ahumador.

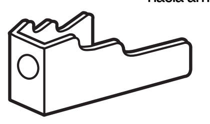
NOTA: Fije la bisagra para que la pinza de hacia afuera del ahumador como se ilustra.

b. Fije la bisagra a la puerta usando los tornillos y tuercas de 6-32 x 6.3 mm (¼") restantes.

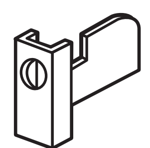


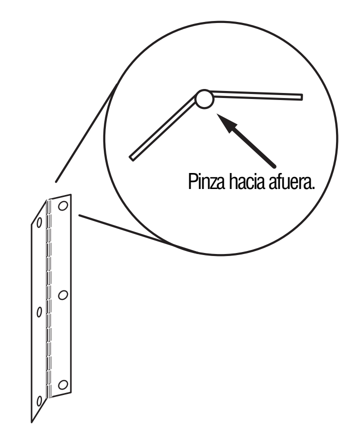


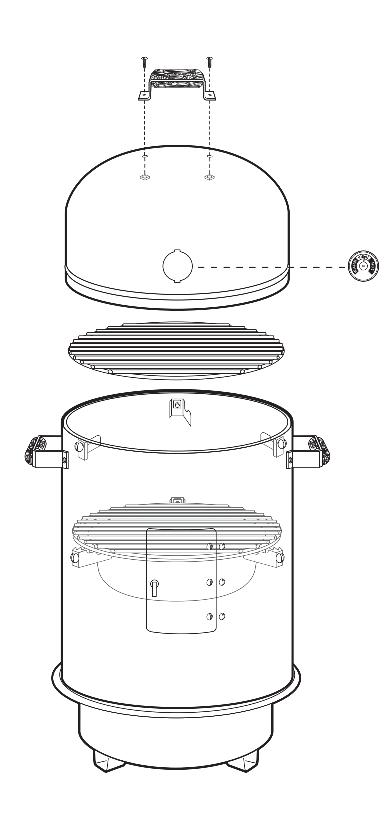
Soporte de apoyo inferior (pinza en V) con el lado muescado hacia arriba.



Soporte de apoyo superior (una pinza) con el lado muescado hacia arriba.







PASO 3:

a. Coloque la bandeja para carbón dentro de la bandeja de base.

PASO 4:

a. Coloque la bandeja para agua dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Ponga la bandeja para agua de tal modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base.

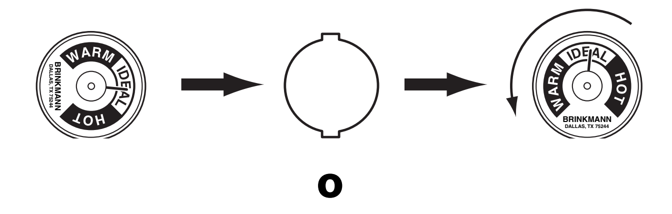
b. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores que están directamente sobre la bandeja para agua.

c. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores que están directamente sobre la bandeja para agua.

PASO 5:

a. Fije el conjunto de manija sobre la tapa de domo usando tornillos y tuercas cuadradas de 10-24 x 9.5 mm (3/8").

b. Instale el indicador de calor en la tapa de domo alineando las pestañas en el indicador de calor con las ranuras que se encuentran en la abertura al frente de la tapa de domo. Inserte y gire 1/4 revoluciones hasta que la palabra "IDEAL" en el indicador de calor quede en la parte de arriba de la carátula.



NOTA: La tapa de domo no está diseñada para casar perfectamente en la unidad principal del ahumador. El espacio entre la tapa de domo y la unidad principal del ahumador permite una corriente de aire apropiada.

AHORA SU AHUMADOR GOURMET O COOK'N CAJUN S-80 ESTÁ COMPLETAMENTE ENSAMBLADO.

NOTA: Antes del primer uso y después de limpiar, aplique una delgada capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa de domo, la unidad principal del ahumador, a las rejillas para cocinar y a la bandeja para agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interna. NO aplique aceite a la bandeja para carbón.

LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES DE USO PREVIO A UTILIZAR SU AHUMADOR.

INSTRUCCIONES DE USO

COLOQUE EL AHUMADOR EN EXTERIORES, EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA Y NO INFLAMABLE ALEJADA DE CUALQUIER ALERO DE TECHO O CUALQUIER OTRO MATERIAL INFLAMABLE. NUNCA USE EN SUPERFICIES DE MADERA O OTRAS QUE PUDIERAN QUEMARSE. COLOQUE EL AHUMADOR LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA.

EN CLIMA VENTOSO, COLOQUE EL AHUMADOR EN UN ÁREA DE EXTERIORES EN LA QUE ESTÉ PROTEGIDO DEL VIENTO. LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU AHUMADOR.

Curar su Ahumador

Antes del primer uso, cure el ahumador para minimizar los daños en el acabado exterior, así como eliminar el fumador olor a pintura que puede afectar el sabor de la primera comida preparada. Cure su ahumador periódicamente durante todo el año para proteger contra la oxidación.

1. Retire la bandeja de agua del ahumador y dejar fuera durante el proceso de curado. Cubra ligeramente todas las superficies interiores del ahumador y la rejilla para cocinar con aceite vegetal o aceite vegetal en aerosol. No cubre la bandeja de carbón.
2. Siga cuidadosamente las instrucciones en la sección "Ahumar" de este manual del propietario para encender el carbón en bandeja para el carbón.



ADVERTENCIA: El líquido encendedor se debe permitir que consuma por completo antes de cerrar la tapa (aproximadamente 20 minutos). No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa.

3. Con el carbón ardiendo en bandeja para el carbón, cierre la tapa.

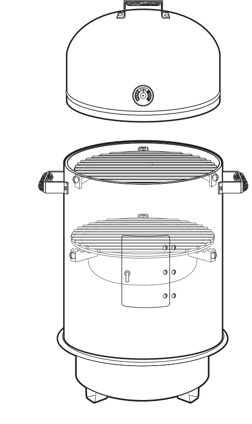
   NOTA: No use maderas saborizante durante el curado su ahumador.

4. Deje que la temperatura alcance el rango de "Ideal" en el indicador de calor. Mantener esta temperatura durante dos horas, y luego permitir ahumador se enfríe por completo. Es importante que el exterior del ahumador no se rasca o se frota durante el proceso de curado.

IMPORTANTE: Para proteger su parrilla contra la oxidación excesiva, la unidad debe ser curada periódicamente y cubierta todo el tiempo cuando no está en uso. Una cubierta para ahumador puede ser encargada directamente de Brinkmann llamando al 1-800-468-5252.



Ahumar





PRECAUCIÓN: Antes de cada uso, revise las manijas y soportes de apoyo para asegurarse de que estén bien sujetos.

1. Quite la tapa de domo y la unidad principal del ahumador de la bandeja de base.
2. Siempre use carbón de alta calidad. Si usa un encendedor para chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Cuidadosamente, coloque 4.5 to 6.8 kg (10-15 libras) de carbón caliente en la bandeja para carbón. Prosiga al Paso 5.

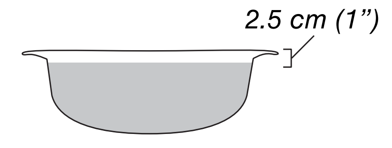
   Si usa líquido encendedor para carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Use líquido encendedor para carbón aprobado para encender carbón ÚNICAMENTE. No use gasolina, queroseno ni alcohol para encender carbón. Coloque 4.5 to 6.8 kg (10-15 libras) de carbón de alta calidad en la bandeja para carbón.

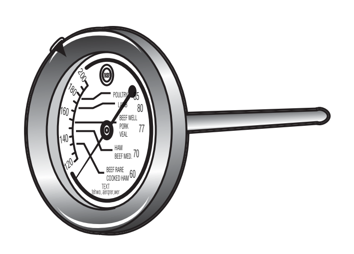
3. Sature el carbón con líquido encendedor y espere de 2 a 3 minutos para que el líquido sea absorbido. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado del ahumador.



4. Cuidadosamente encienda el carbón y permita que arda hasta que esté cubierto con una delgada capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de colocar la tapa de domo y unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se queme.

ADVERTENCIA: No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa.





5. Refiérase a la sección de “Madera saborizante” de este manual para las cantidades recomendadas de madera saborizante. Use tenazas largas para colocar cuidadosamente la madera saborizante sobre el carbón caliente.

   NOTA: Dependiendo del clima, una bandeja de carbón llena arderá durante 5-6 horas.

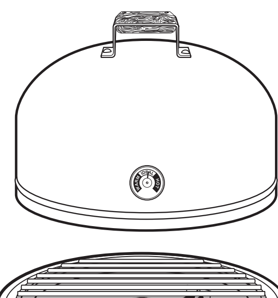
6. Coloque la bandeja para agua vacía dentro de la unidad principal del ahumador sobre los soportes de apoyo inferiores. Ponga la bandeja para agua de tal modo que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo.
7. Coloque la unidad principal del ahumador sobre la bandeja de base, asegurándose de que la bandeja para agua siga en su lugar.
8. Cuidadosamente, llene la bandeja para agua con agua tibia o marinada hasta 1” (2.54 cm) por debajo del borde. Una bandeja llena contiene 4 litros (4.2 cuartos) de agua y durará aproximadamente 2-3 horas. No llene en exceso ni permita que el agua rebalse de la bandeja para agua.
9. Coloque una rejilla para cocinar en los soportes de apoyo inferiores directamente sobre la bandeja para agua.
10. Coloque la comida en la rejilla para cocinar en una sola capa con espacio entre cada pieza. Esto permitirá que el humo y el calor de la humedad circulen uniformemente alrededor de todas las piezas.
11. Coloque la otra rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores. Asegúrese de que el borde esté apoyado seguramente en la parte muescada de los tres soportes de apoyo. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar.
12. Permita que la comida se cocine. Tras 2-3 horas de cocción, revise el nivel de agua y agregue agua si el nivel está bajo. Siga las instrucciones de la sección de “Para agregar agua mientras cocina” de este manual.
13. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida está completamente cocida antes de retirarla del ahumador.
14. Después de cocinar, permita que el ahumador se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.

Asar y Abrasar

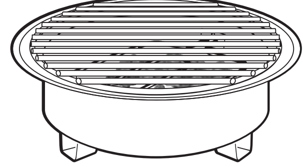
1. Quite la tapa de domo y la unidad principal de la bandeja de base.
2. Siempre use carbón de alta calidad. Si usa encendedor para chimenea de carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Cuidadosamente coloque 2.2 a 2.7 kg (5 a 6 libras) de carbón caliente en la bandeja para carbón. Prosiga al Paso 5.

   Si usa líquido encendedor para carbón, siga todas las advertencias e instrucciones del fabricante con respecto al uso de su producto. Use líquido encendedor para carbón aprobado para encender carbón ÚNICAMENTE. No use gasolina, queroseno ni alcohol para encender carbón. Coloque 2.2 a 2.7 kg (5 a 6 libras) de carbón de alta calidad en la bandeja para carbón

3. Sature el carbón con líquido encendedor y espere de 2 a 3 minutos para que el líquido sea absorbido. Guarde el líquido encendedor para carbón de manera segura alejado del ahumador.
4. Cuidadosamente, encienda el carbón y permita que arda hasta que esté cubierto con una delgada capa de ceniza (aproximadamente 20 minutos) antes de colocar la tapa de domo sobre la bandeja de base. Esto permitirá que el líquido encendedor para carbón se queme.



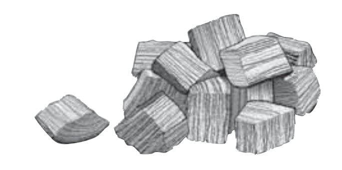
 **ADVERTENCIA:** No hacer esto podría atrapar los vapores del líquido en el ahumador y resultar en una llamarada o explosión cuando se abra la puerta o se quite la tapa de domo.



5. Coloque una rejilla para cocinar sobre la bandeja de base.
6. Coloque la comida sobre la rejilla para cocinar en una sola capa dejando espacios entre cada pieza.
7. Para lograr mejores resultados, la tapa de domo debiera estar puesta sobre la bandeja de base cuando esté asando comida.
8. Use siempre un termómetro de carne para asegurar que la comida está completamente cocida antes de retirarla del ahumador.
9. Después de cocinar, permita que el ahumador se enfríe completamente, luego siga las instrucciones en las secciones de “Seguridad para después del uso” y “Mantenimiento y cuidado adecuados” de este manual.

 **ADVERTENCIA:** Cuando esté asando, el goteo de la carne podría causar llamaradas. Tenga extrema precaución cuando quite la tapa de domo. Levante la tapa de domo inclinándola hacía usted, para permitir que el calor y las llamas escapen en la dirección opuesta a la suya. Si ocurre una llamarada, vuelva a poner la tapa y desconecte la parrilla para sofocarla. No use agua para extinguir fuego de grasa.

Madera Saborizante



Para conseguir su sabor ahumado favorito, experimente usando pedazos, palos y trozos de madera que produzca sabor, tal como nogal, pecana, manzana, cereza o mezquite. La mayoría de maderas de árboles frutales o de nueces pueden ser usadas para ahumar. No use maderas resinosas como el pino, pues producirán un sabor desagradable.

Los trozos de madera o palos 7.6 to 10.1 cm (3" - 4") de largo y 1.3 to 2.5 cm (½" - 1") de grosor funcionan mejor. Salvo que la madera aún esté verde, sumérjala en agua durante 20 minutos o envuelva cada pedazo en aluminio y abra pequeños agujeros en el aluminio para producir más humo e impedir que la madera se queme demasiado rápido. No se necesita demasiada madera para lograr un buen sabor ahumado. La cantidad recomendada son 3-4 trozos o palos. Experimente utilizando más madera para un sabor ahumado más fuerte o menos para uno más suave.

Para Agregar Carbón/ Madera Mientras Cocina

No debiera tener que agregar madera saborizante adicional durante el proceso de cocción, sin embargo, podría ser necesario cuando esté cocinando pedazos de carne muy grandes. Siga las instrucciones y precauciones que aparecen abajo para evitar lesiones cuando agregue madera y/o carbón

Carbón adicional podría ser necesario para mantener o incrementar la temperatura de cocción.

NOTA: La madera seca se quema a más altas temperaturas que el carbón, así que talvez quiera incrementar la proporción entre madera y carbón para incrementar la temperatura de cocción. Maderas duras como roble, nogal americano, mezquite, de árboles frutales y de nueces son un excelente combustible por su forma de arder. Cuando use madera como combustible, asegúrese que la madera esté curada y seca. No use maderas resinosas como el pino, pues producirán un sabor desagradable.

1. Quite la tapa de domo inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución pues puede haber una llamarada cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego.
2. Usando guantes resistentes al calor, quite la comida de las rejillas para cocinar y luego el ahumador de la bandeja de base.



ADVERTENCIA: El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador, hágalo con extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear o desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

3. Ponga la unidad principal del ahumador, con la bandeja para agua adentro, en una superficie dura, nivelada y no inflamable.
4. Párese a una distancia segura y use tenazas largas para cocinar para sacudir ligeramente las cenizas de los carbones. Use las tenazas para agregar carbón y/o madera, teniendo cuidado de no levantar las cenizas y causar chispas.

Agregar Carbón/Madera Mientras Cocina

ADVERTENCIA: ¡Nunca agregue líquido encendedor para carbón sobre carbón caliente o, incluso, tibio!

5. Ponga de nuevo la unidad principal del ahumador con la bandeja para agua sobre la bandeja de base.

ADVERTENCIA: El agua en la bandeja para agua estará extremadamente CALIENTE. Cuando levante la unidad principal del ahumador del suelo, tenga extrema precaución y asegúrese de que la bandeja para agua esté seguramente colocada en su lugar sobre los tres soportes de apoyo. Mantenga sus piernas y pies debajo de la unidad principal del ahumador para evitar quemarse con los líquidos calientes que se derramen de la bandeja para agua. Sea extremadamente cuidadoso para no voltear ni desbalancear el ahumador para que el agua caliente no se derrame de la bandeja para agua.

6. Regrese la comida sobre las rejillas para cocinar y ponga la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador.

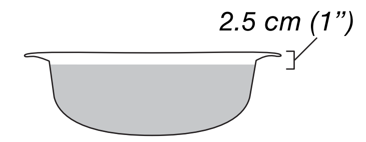


Para Agregar Agua Mientras Cocina

Revise el nivel de agua en la bandeja para agua si el proceso de cocción toma más de 2-3 horas. Puede detectarse que el nivel de agua está bajo cuando se escucha el sonido siseante del agua. El agua puede agregarse a la bandeja para agua a través de la parte superior del ahumador o por la puerta lateral. Tenga precaución y siga las instrucciones cuidadosamente.

OPCIÓN 1: PARA AGREGAR EL AGUA A TRAVÉS DE LA PARTE SUPERIOR DEL AHUMADOR

1. Levante la tapa de domo de la unidad principal del ahumador inclinándola hacia usted para permitir que el calor y el vapor escapen en la dirección opuesta a la suya. Tenga precaución, pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.



2. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja. Si la comida está únicamente sobre la rejilla para cocinar superior, el agua podría ser agregada moviendo hacia un lado la comida en la rejilla para cocinar y echando el agua a través de ésta. Llene la bandeja para agua hasta 2.5 cm (1”) por debajo del borde. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

   Si está utilizando ambas rejillas para cocinar, utilice guantes resistentes al calor para quitar la comida y la rejilla para cocinar superior. Mueva la comida hacia un lado en la rejilla para cocinar inferior y eche el agua a la bandeja para agua a través de la rejilla. Échela lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

3. Ponga la rejilla para cocinar en los soportes de apoyo superiores y coloque la comida de nuevo sobre la rejilla para cocinar.

4. Coloque la tapa de domo sobre la unidad principal del ahumador.

OPCIÓN 2: PARA AGREGAR AGUA A TRAVÉS DE LA PUERTA LATERAL

1. Aléjese y cuidadosamente abra la puerta lateral. Tenga precaución pues puede haber llamaradas cuando el aire fresco entre repentinamente en contacto con el fuego. Inspeccione el nivel de agua en la bandeja.

2. Si el nivel de agua está bajo, agregue agua a la bandeja para agua. Aléjese y con cuidado agregue el agua usando un embudo o contenedor con boquilla. Llene la bandeja de agua hasta 2.5 cm (1”) por debajo del borde. Eche el agua lentamente para evitar salpicaduras o derramamientos.

3. Cierre la puerta lateral y permita que la comida continúe cocinándose.

Consejos de Cocina

- Puede lograrse una variación en sabor agregando vino, refrescos, hierbas, especias, pedazos de cáscaras de frutas cítricas, jugo de fruta, cebollas o marinadas a la bandeja para agua.
- Con una brocha ponga aceite de cocina, margarina o mantequilla sobre las carnes naturalmente magras y aves antes de cocinar.
- La carne debe de estar completamente descongelada antes de cocinar.
- Cuando cocine más de un pedazo de carne, el tiempo de cocción lo determina el pedazo más grande que se esté cocinando.
- La carne se baña sola mientras se cocina en el ahumador. No es necesario bañarla ni voltearla luego de que ha sido colocada sobre la parrilla. Para más variedad, salsa de barbecue o una marinada pueden ser aplicadas a la carne antes de colocarla en la parrilla.
- Hay muy poca diferencia en temperatura y tiempo de cocción entre los niveles superior e inferior de la parrilla. Cuando cocine diferentes tipos o cortes de carne al mismo tiempo, coloque la carne que requiere el menor tiempo de cocción en la rejilla para cocinar superior, para que pueda ser quitada de primero fácilmente. Si sólo necesita una rejilla para cocinar, use la rejilla del nivel superior para mejores resultados.
- Durante el proceso de ahumado, evite la tentación de levantar la tapa de domo para revisar la comida. Levantar la tapa de domo permite que el calor escape, haciendo que sea necesario un mayor tiempo de cocción.
- Use siempre un termómetro de carne para determinar el punto apropiado de cocción. Muchas variables (temperatura exterior, la cantidad de carbón, la cantidad de veces que se ha levantado la tapa de domo, cercanía de la comida a la fuente de calor, etc.) afectarán los tiempos reales de cocción. Cuando use un termómetro de carne, inserte la sonda hasta la mitad de la parte más gruesa de la carne, asegurándose de que no toque grasa ni huesos. Permita que pasen cinco minutos para que el termómetro marque bien la temperatura.

SEGURIDAD PARA DESPUÉS DEL USO

⚠ ADVERTENCIA

- Siempre permita que el ahumador y sus partes se enfríen completamente antes de manipularlos.
- Nunca desatienda los carbones y las cenizas en el ahumador.
- Antes de desatender el ahumador, los carbones y cenizas restantes deben ser quitados del ahumador. Tenga precaución para protegerse a sí mismo y a la propiedad. Coloque los carbones restantes y brasas en un contenedor de metal no inflamable y satúrelos con agua por completo. Permita que los carbones y el agua permanezcan en el contenedor durante 24 horas previo a desecharlos.
- Con una manguera de jardín, empape la superficie debajo y alrededor del ahumador para extinguir cualesquiera cenizas, carbones o brasas que pudieran haber caído durante los procesos de cocción o limpieza.
- Los carbones y cenizas extinguidos deben de ser colocados a una distancia segura de todas las estructuras y materiales inflamables.
- Cubra y guarde el ahumador en un área protegida, fuera del alcance de los niños.

Mantenimiento y Cuidado Adecuados

- Lave las rejillas para cocinar y las bandejas para agua y carbón con agua jabonosa caliente , enjuáguelas bien y séquelas. Cubra las rejillas para cocinar con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar.

- Limpie el interior y exterior del ahumador con un trapo húmedo. Después de limpiar, aplique una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar a la superficie interior de la tapa de domo, unidad principal del ahumador, las rejillas para cocinar y a la bandeja para agua. Este sencillo proceso ayudará a reducir la oxidación interna. NO aplique aceite a la bandeja para carbón.

  NOTA: El humo se acumulará y dejará residuos en la tapa de domo de su ahumador que luego podrían gotear sobre la comida cuando cocine. Para minimizar la acumulación de residuos, limpie la tapa de domo después de cada uso.

- Si apareciera óxido en la superficie exterior de su ahumador, limpie y pula la superficie con lana de acero o con una tela de grano fino para esmerilar. Retoque con una buena pintura resistente a temperaturas altas.

- Nunca aplique pintura a la superficie interior. Las manchas de óxido en el interior pueden ser pulidas, limpiadas y luego cubiertas con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol vegetal para cocinar para minimizar el óxido.

- Siempre mantenga cubierto su ahumador cuando no esté en uso para protegerlo del óxido excesivo. La cubierta Gourmet puede ser encargada directamente de Brinkmann llamando al 800-468-5252.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT: www.BRINKMANN.NET

POUR LES COUVERCLES ET ACCESSOIRES POUR GRILLS, CONSULTEZ LE SITE INTERNET SUIVANT: www.BRINKMANN.NET

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.BRINKMANN.NET

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

For one year from date of purchase, The Brinkmann Corporation warrants the Gourmet Charcoal Smoker against defects due to workmanship or materials to the original purchaser. The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover smokers that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance or improper use.
- This warranty does not cover surface scratches or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain repair or replacement of your Gourmet Charcoal Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717 for a Return Authorization Number and further instructions. **A receipt or proof of purchase will be required. A Return Authorization Number must be clearly marked on the outside of the box.** The Brinkmann Corporation will not be responsible for any smokers forwarded to us without a Return Authorization Number.

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE GOURMET CHARCOAL SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

GARANTIE LIMITÉE DE 1 AN

The Brinkmann Corporation garantit le fumoir Gourmet pendant 1 an à compter de la date d'achat contre les défauts de fabrication ou de matières à l'acheteur initial. Aux termes de la présente garantie, les obligations de The Brinkmann Corporation se limitent à ce qui suit:

- La présente garantie ne couvre pas les fumoirs altérés, modifiés ou endommagés par suite : de l'usure normale, la corrosion, d'un usage abusif, d'un entretien inadéquat ou d'une utilisation incorrecte.
- La présente garantie ne couvre pas les rayures superficielles ou les dégâts/décoloration au fini occasionnés par la chaleur, car ils sont considérés comme faisant partie de l'usure normale.
- The Brinkmann Corporation peut choisir de réparer ou remplacer les appareils endommagés couverts par les termes de la présente garantie.
- La présente garantie ne s'adresse qu'à l'acheteur initial et ne peut être transférée ou cédée aux acheteurs ultérieurs.

The Brinkmann Corporation exige une preuve d'achat raisonnable. Nous vous recommandons donc vivement de conserver votre preuve d'achat ou facture. Pour obtenir une réparation ou le remplacement de votre fumoir au charbon de bois Gourmet au titre de cette garantie, veuillez appeler le Service à la clientèle au 1-800-527-0717 pour obtenir un numéro d'autorisation de retour et de plus amples instructions.
Une preuve d'achat est exigée. Le numéro d'autorisation de retour doit être clairement indiqué sur la paroi extérieure de la boîte. The Brinkmann Corporation n'est pas responsable des fumoirs retournés sans numéro d'autorisation de retour.

LA GARANTIE OFFERTE PAR THE BRINKMANN CORPORATION NE COUVRE EXPRESSÉMENT QUE CE QUI PRÉCÈDE.

LES GARANTIES TACITES DE VALEUR COMMERCIALE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER SONT LIMITÉES À UN AN À COMPTER DE LA DATE DE L'ACHAT. CERTAINES PROVINCES INTERDISENT DE LIMITER LA DURÉE D'UNE GARANTIE TACITE. LA LIMITE QUI PRÉCÈDE PEUT PAR CONSÉQUENT NE PAS S'APPLIQUER À L'ACHETEUR.

TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DES DOMMAGES INDIRECTS, FORTUITS OU CONSÉQUENTS DUS À L'INOBSERVATION PAR L'ACHETEUR DU FUMOIR AU CHARBON DE BOIS GOURMET DES TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE OU DE TOUTE GARANTIE TACITE EST EXCLUE. LE CONSOMMATEUR RECONNAÎT QUE LE PRIX D'ACHAT FACTURÉ EST BASÉ SUR LES DÉLAIS DE PRESCRIPTION POUR LA GARANTIE DE L'ENSEMBLE CI-DESSUS. CERTAINS ÉTATS, PROVINCES OU PAYS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA RESTRICTION DES DOMMAGES INDIRECTS OU MATÉRIELS. PAR CONSÉQUENT, LES RESTRICTIONS OU LES EXCLUSIONS MENTIONNÉES CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES, ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

Por un año a partir de la fecha de compra, The Brinkmann Corporation garantiza el ahumador de carbón Gourmet contra defectos debidos a la mano de obra o materiales, al comprador original. Las obligaciones de The Brinkmann Corporation bajo esta garantía están limitadas a los siguientes lineamientos:

- Esta garantía no cubre ahumadores que han sido alterados/modificados o dañados debido al: desgaste normal, óxido, abuso, mantenimiento inapropiado o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones en la superficie ni daño al acabado provocado por el calor cuando es considerado desgaste ordinario.
- The Brinkmann Corporation puede elegir reparar o reemplazar unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se extiende al comprador original únicamente y no es cedible ni asignable a compradores subsecuentes.

The Brinkmann Corporation requiere una prueba de compra razonable. Por lo tanto le recomendamos fuertemente que conserve su recibo o factura. Para obtener reparaciones o el reemplazo de su ahumador de carbón Gourmet conforme a los términos de esta garantía, por favor llame al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717 para que le den un Número de Autorización de Devolución y otras instrucciones. **Un recibo o prueba de compra será necesario. Un Número de Autorización de Devolución debe aparecer en el exterior de la caja.** The Brinkmann Corporation no se hará responsable por cualquier ahumador que le sea remitido sin un Número de Autorización de Devolución.

SALVO EN CUANTO A LO ANTERIORMENTE INDICADO, THE BRINKMANN CORPORATION NO HACE OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE CALIDAD E IDONEIDAD PARA UN FIN CONCRETO ESTÁN LIMITADAS EN DURACIÓN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES EN CUANTO AL TIEMPO DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA, POR LO QUE LA ANTERIOR LIMITACIÓN PODRÍA NO APLICARLE A USTED.

CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES RESULTANTE DE FALLAS DEL AHUMADOR DE CARBÓN GOURMET PARA CUMPLIR CON ESTA GARANTÍA O CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA QUEDA EXCLUIDA. EL CONSUMIDOR ACEPTA QUE EL PRECIO DE COMPRA ESTÁ BASADO EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ESTABLECIDA ARRIBA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN NI LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O EMERGENTES, ASÍ QUE LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN QUE APARECE ARRIBA PODRÍA NO APLICARLE A USTED. ESTA GARANTÍA LE DA A USTED DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y USTED TAMBIÉN PODRÍA TENER OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.

140-7086-E
0709, 1109, 1211, 0813

Owner's Manual for Models/Notice d'utilisation pour le modèles/Para Modelos
852-7080-0 (**black/noir/negro**)
852-7080-E (green/vert/verde)